SERIA BF62

Piekarnik do zabudowy

instrukcja obsługi

CE

Dane dotyczące gotowania i pieczenia są wyłącznie informacyjne. Produkt jest przeznaczony do użytku w domu W przypadku używania urządzenia poza domem, np. w zastosowaniach przemysłowych, przy cateringu lub handlu, gwarancja przestaje obowiązywać.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej, należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

SAMSUNG

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 1 2011-04-13 7:59:21

korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomoc w obsłudze i konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.
W tekście instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole.

OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA	**Ważne**	**Uwaga**

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

- Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez **elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia**.
- W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.
- **Naprawy** powinny być wykonywane jedynie przez **uprawnionego technika**. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
- Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.
- Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Tabliczka znamionowa znajduje się z prawej strony drzwiczek.
- Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 2 2011-04-13 7:59:21

- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki, należy wyłączyć zasilanie urządzenia. Podczas pracy piekarnika wewnętrzne powierzchnie silnie się nagrzewają.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRACY

- Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.
- Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.
- Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.
- Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.
- Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.
- Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
- Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.
- Żywność mrożona taka jak pizza, powinna być pieczona na grillu drucianym. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.
- W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową i nie wolno na nim umieszczać żadnych blach do pieczenia ani puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.
- Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.
- Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez odpowiedniego nadzoru osoby odpowiedzialnej, zapewniającej bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- Należy pilnować, aby małe dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Przyrządzenie mniejszych ilości pożywienia wymaga krótszego czasu gotowania czy podgrzewania. W przypadku zastosowania normalnych czasów gotowania mogą one zostać zbyt mocno podgrzane lub nawet przypalone.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 3 2011-04-13 7:59:21

instrukcje dotyczące utylizacji

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

- Materiał wykorzystany do zapakowania urządzenia podlega recyklingowi.
- Materiał opakowania należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

UTYLIZACJA STARYCH URZĄDZEŃ

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Przed utylizacją starych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia. **Aby to zrobić, należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający.** W celu ochrony środowiska konieczne jest, aby stare urządzenia były utylizowane we właściwy sposób.

- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.
- Informacje o datach zbiórek oraz o publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub od władz lokalnych.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 4 2011-04-13 7:59:21

spis treści

MONTAŻ PIEKARNIKA 6

6 Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora
6 Montaż w szafce
7 Podłączanie zasilania sieciowego

ELEMENTY I FUNKCJE URZĄDZENIA 8

8 Piekarnik
9 Przyciski sterowania piekarnikiem
9 Akcesoria
10 Korzystanie z akcesoriów
11 Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa
11 Wentylator chłodzący

WPROWADZENIE 12

12 Ustawianie zegara
13 Pierwsze czyszczenie

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA 14

14 Ustawianie trybu funkcji gotowania
15 Ustawianie temperatury piekarnika
15 Wyłączanie piekarnika
16 Czas zakończenia
16 Czas gotowania
17 Opóźniony start
18 Kuchenny wyłącznik czasowy
19 Gotowanie automatyczne (opcjonalne)
20 Lampa piekarnika włączona/ wyłączona
20 Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi
20 Wyłączanie sygnału dźwiękowego
21 Funkcje piekarnika
29 Potrawy testowe

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 30

31 Powierzchnia pokryta emalią katalityczną
32 Czyszczenie drzwiczek piekarnika
34 Prowadnice boczne
34 Czyszczenie grzałki górnej
35 Wymiana żarówki

GWARANCJA I SERWIS 36

36 Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów

DANE TECHNICZNE 38

38 Dane techniczne

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 5 2011-04-13 7:59:21

montaż piekarnika

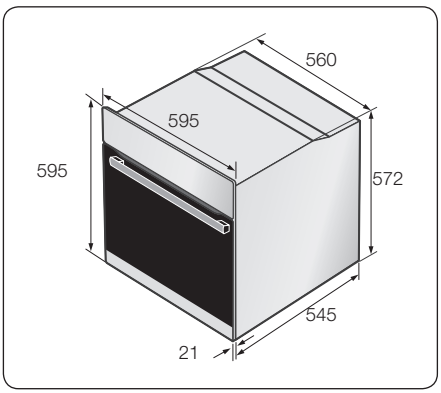
Montaż elektryczny urządzenia musi być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka.
Piekarnik musi zostać zainstalowany zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.
Po zamontowaniu należy usunąć z drzwiczek ochronną powłokę winylową.

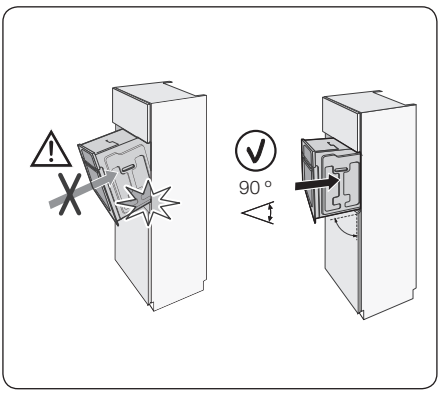
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA INSTALATORA

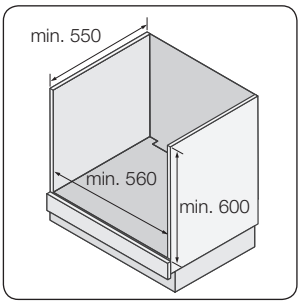
- Instalacja musi gwarantować ochronę przez częściami elektrycznymi znajdującymi się od napięciem.
- Jednostka w której zamontowane jest urządzenie musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.

MONTAŻ W SZAFCE

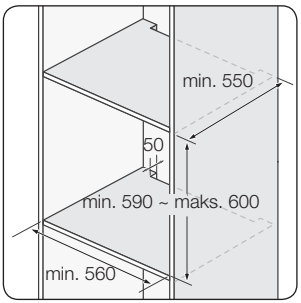
- Zachować wymagania minimalnych odstępów.
- Zamocować piekarnik na miejscu za pomocą wkrętów umieszczonych po przeciwnych stronach piekarnika.
- Piekarnik powinien zostać wsunięty na miejsce pod odpowiednim kątem.

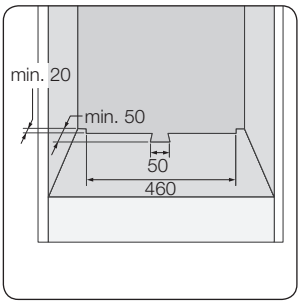






Wysoka szafka

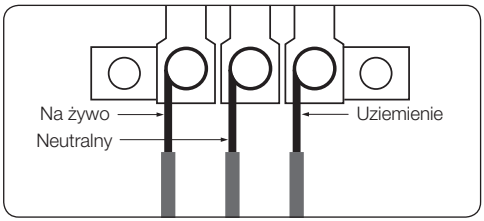




Niska szafka

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 6 2011-04-13 7:59:21

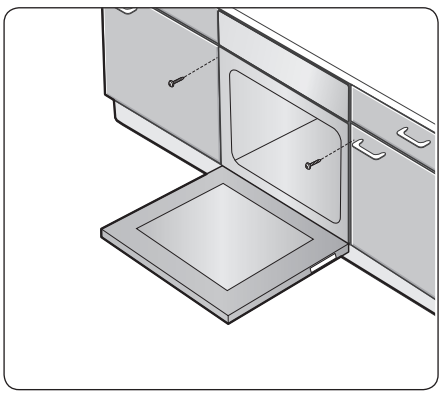
PODŁĄCZANIE ZASILANIA SIECIOWEGO

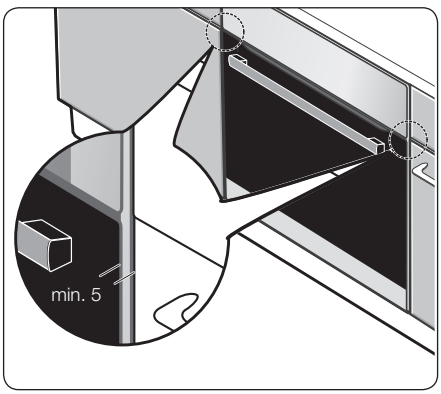


Połączenie elektryczne musi zostać wykonane przez elektryka na płytce połączeniowej umieszczonej z tyłu urządzenia, który musi zapewnić zgodność podłączenia urządzenia z instrukcją montażu oraz lokalnymi przepisami.
Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci zasilającej za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy przy źródle zasilania zamontować wyłącznik odcinający wszystkie bieguny (ze stykami w odległości co najmniej 3 mm).

Po włączeniu zasilania inicjowana jest elektronika piekarnika, co powoduje wyłączenie na kilka sekund jego oświetlenia. Przewód elektryczny (H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) musi być wystarczająco długi, aby można go było podłączyć do piekarnika do zabudowy stojącego na podłodze przed jednostką w której zostanie zamontowany.
Otworzyć tylną pokrywę i przed zamontowaniem przewodów na odpowiednie zaciski całkowicie wykręcić wkręt łączący i zacisk przewodu.

Przewód uziemiający musi zostać podłączony do zacisku (⏚) piekarnika.
Jeżeli piekarnik jest podłączony do zasilana za pomocą wtyczki, musi być ona dostępna po zamontowaniu piekarnika.
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie wypadku spowodowanego brakującym lub wadliwym uziemieniem.



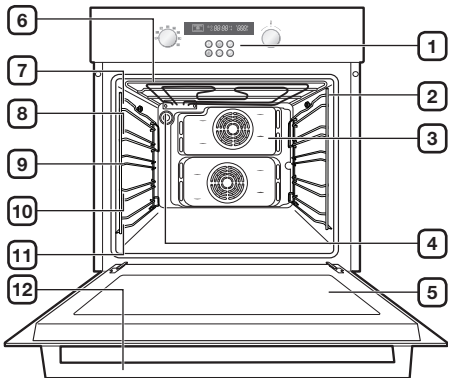


BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 7 2011-04-13 7:59:22

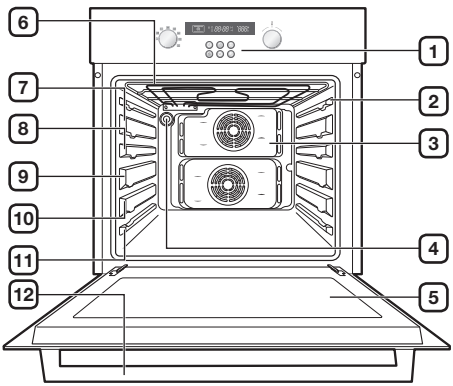
elementy i funkcje urządzenia

PIEKARNIK

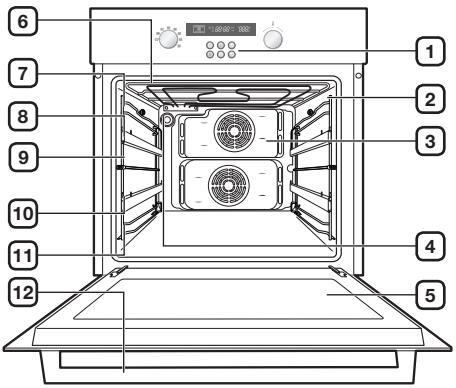
1. Panel sterowania
2. Prowadnica
3. Osłona pokryta emalią katalityczną
4. Oświetlenie piekarnika
5. Szklane drzwiczki
6. Górne elementy grzejne
7. Półka 5
8. Półka 4
9. Półka 3
10. Półka 2
11. Półka 1
12. Uchwyt drzwiczek



BF62C



BF62F



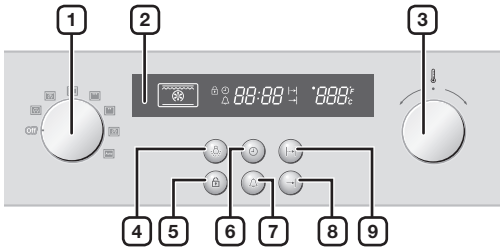
BF62T

Półki są numerowane od dołu do góry.
Półka 4 i 5 są wykorzystywane głównie do grillowania.
W celu określenia odpowiedniej półki do gotowania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej instrukcji.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 8 2011-04-13 7:59:22

PRZYCISKI STEROWANIA PIEKARNIKIEM

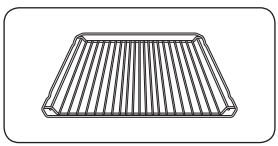
1. Pokrętło wyboru funkcji gotowania
2. Wyświetlacz
3. Pokrętło regulacji czasu/ temperatury
4. Przycisk lampki
5. Przycisk blokady rodzicielskiej
6. Przycisk zegara
7. Przycisk kuchennego wyłącznika czasowego
8. Przycisk czasu zakończenia
9. Przycisk czasu gotowania



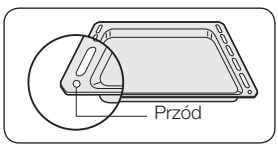
Pokrętło wyboru funkcji gotowania i **pokrętło regulacji czasu/temperatury** to pokrętła wciskane. Aby ich użyć, należy je wcisnąć i obrócić.

AKCESORIA

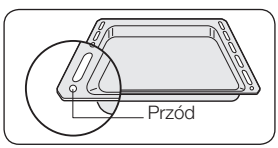
Piekarnik wyposażony jest w następujące akcesoria.



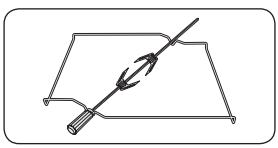
Grill druciany: do talerzy, blach na ciasto, blach do pieczenia i grillowania.



Blacha do pieczenia: do ciast i kruchych ciastek.

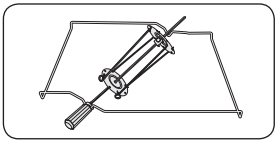


Blacha głęboka: do pieczenia lub zbierania soków z mięsa lub skapującego tłuszczu.



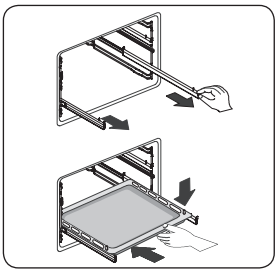
Ruszt(opcjonalny) składa się z szpikulca rusztu, 2 par widełek, zdejmowanego uchwytu i podpórki; całość zakładana na 3. półkę od dołu. Aby korzystać z rusztu, należy włożyć szpikulec rusztu do otworu w tylnej ściance komory piekarnika. Podczas korzystania z rusztu głęboką blachę należy umieścić na półce 1.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 9 2011-04-13 7:59:23



Ruszt i przyrząd do szaszłyków (Opcja), aby skorzystać:

- Umieścić głęboką blachę (bez stojaka) na półce 1 w celu zebrania soków lub na dole piekarnika, jeżeli kawałek mięsa do upieczenia jest zbyt duży.
- Nałożyć jedną z par widełek na ruszt i umieścić na ruszcie kawałek mięsa do upieczenia;
- Obgotowane ziemniaki lub warzywa można umieścić wokół krawędzi głębokiej blachy, aby upiec je w tym samym czasie.
- Umieścić podpórkę na środku półki i ustawić tak, aby element w kształcie "v" znajdował się z przodu.
- Aby ułatwić wkładanie rożna, uchwyt powinien być przykręcony do tępego końca.
- Ustawić rożen na podpórce zaostrzonym końcem skierowanym do środka i delikatnie pchać, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tylu piekarnika. Tępy koniec różna musi spoczywać na elemencie w kształcie "v". (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.)
- Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.



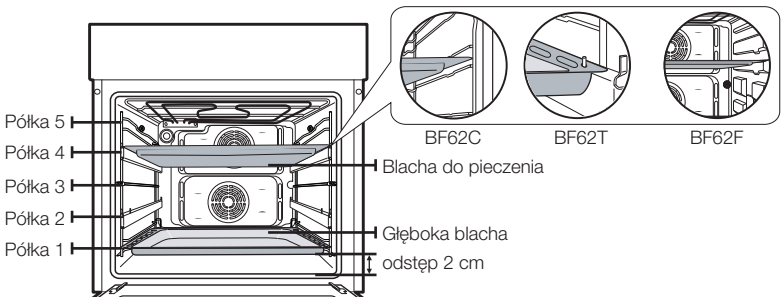
Prowadnice teleskopowe (opcja)

- Prowadnice teleskopowe, jak również pozostałe akcesoria, mocno nagrzewają się podczas działania piekarnika! Należy zawsze używać rękawic kuchennych lub innych zabezpieczeń! Prowadnice teleskopowe znajdują się po prawej i lewej stronie, na trzech poziomach piekarnika.
- W celu wstawienia rusztu albo blachy do pieczenia ciasta lub mięsa należy wysunąć prowadnice teleskopowe na jednym poziomie.
- Ruszt lub blachę należy ustawić na prowadnicach i wsunąć do końca piekarnika. Drzwiczki piekarnika można zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice teleskopowe są wsunięte do wnętrza piekarnika.

KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

Blacha do pieczenia, głęboka blacha i druciany grill należy odpowiednio wsunąć w prowadnice boczne. Podczas wyjmowania przygotowanych produktów z piekarnika należy uważać na gorące przybory kuchenne i powierzchnie.

Przykład: Półka 1: Głęboka blacha
Półka 4: Blacha do pieczenia



BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 10 2011-04-13 7:59:23

Podczas korzystania z głębokiej blachy lub blachy do pieczenia zbierającej soki skapujące z pieczonej żywności należy upewnić się, że blacha jest prawidłowo umieszczona w prowadnicach bocznych. Dopuszczenie do kontaktu tych akcesoriów z dolną powierzchnią piekarnika może spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej. Blachy i misy umieszczane na półce 1 powinny znajdować się co najmniej 2 cm nad dolną powierzchnią piekarnika.

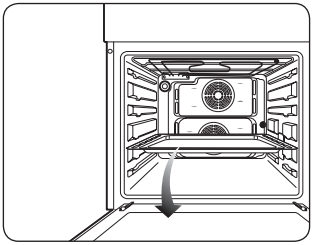
Grill druciany, blacha do pieczenia i głęboka blacha

Ustawianie grilla drucianego

Włożyć grill na dowolną półkę.

Ustawianie blachy do pieczenia lub głębokiej blachy

Włożyć blachę do pieczenia i/lub głęboką blachę na dowolną półkę.



FUNKCJA WYŁĄCZNIKA BEZPIECZEŃSTWA

- Jeżeli nie zostanie wprowadzony czas gotowania, piekarnik wyłączy się automatycznie po podanych poniżej czasach.

Czasy wyłączenia dla różnych ustawień temperatury

Poniżej 105 °C	16 godziny
Od 105 °C do 240 °C	8 godziny
Od 245 °C do 300 °C	4 godziny

- Obwód elektryczny tego piekarnika wyposażony jest w system termicznego odcinania zasilania. Jeżeli piekarnik nagrzeje się do nienormalnie wysokiej temperatury, system powinien na pewien okres czasu odciąć zasilanie elementów grzejnych.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

W czasie gotowania wentylator powoduje usuwanie gorącego powietrza przez przód piekarnika.

- Wentylator chłodzenia będzie pracował również po użyciu piekarnika. Wyłączy się on, kiedy temperatura wewnątrz szafki spadnie do 60 °C lub po 25 minutach.

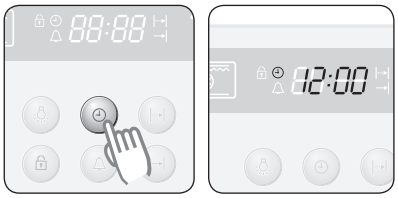
BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 11 2011-04-13 7:59:23

wprowadzenie

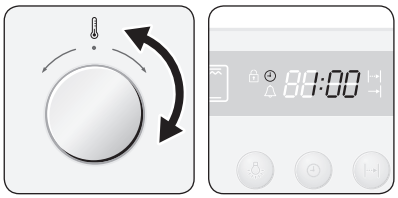
USTAWIANIE ZEGARA

Przed skorzystaniem z urządzenia po raz pierwszy od podłączenia należy ustawić poprawny czas zegara.

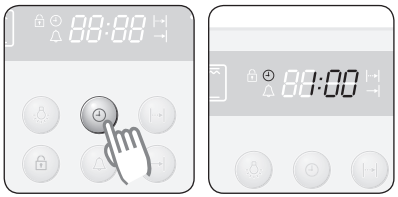
1 Naciśnij przycisk **zegara**.
“🕘” i “12: ” będą migać.



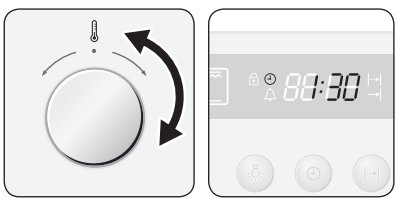
2 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić godzinę.
Przykładowo: Aby ustawić 1:30



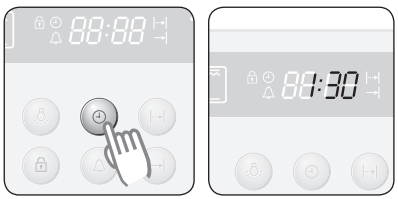
3 Naciśnij przycisk **zegara.**
Zaczną migać symbol “🕘” oraz cyfry “ :00”.



4 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić minuty.
“🕘” będzie migać.



5 Naciśnij przycisk **zegara**, aby zakończyć ustawianie zegara i poczekaj około 10 sekund. “🕘” zniknie, a “30” przestanie migać. Na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona godzina. Urządzenie jest gotowe do użycia.



BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 12 2011-04-13 7:59:24

PIERWSZE CZYSZCZENIE

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić piekarnik.

Nie używać ostrych lub szorstkich środków do czyszczenia. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni piekarnika. W przypadku piekarników z frontami emaliowanymi, należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

1. Otwórz drzwiczki. Zapali się lampka piekarnika.
2. Oczyść wszystkie blachy piekarnika, akcesoria i prowadnicze boczne za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.
3. Wyczyść wnętrze piekarnika w ten sam sposób.
4. Wytrzyj przód urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki.

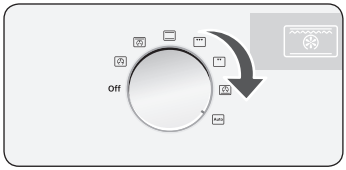
Sprawdź, czy został ustawiony prawidłowy czas na zegarze. Wyjmij akcesoria przed użyciem i uruchom piekarnik na ustawieniu konwekcyjnym przy 200 °C przez 1 godzinę. Wystąpi wyraźny zapach; jest to zjawisko normalne, ale należy sprawdzić, czy kuchnia jest dobrze wentylowana w tym okresie przygotowawczym.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 13 2011-04-13 7:59:24

korzystanie z piekarnika

USTAWIANIE TRYBU FUNKCJI GOTOWANIA

Obróć **pokrętło wyboru funkcji gotowania**, aby wybrać żądaną funkcję piekarnika.



Tryby piekarnika

W poniższej tabeli przedstawiono różne tryby pracy i ustawienia piekarnika. Skorzystaj z tabeli zasad przygotowywania potraw dla tych trybów na kolejnych stronach jako wskazówek do gotowania.

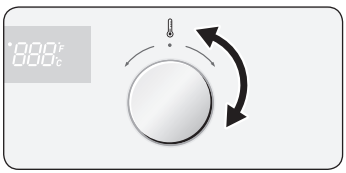
gotowania	Opis
	Tryb konwencjonalny Żywność jest podgrzewana przez górny i dolny element grzejny. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia ciast i opiekania.
	Podgrzewanie od góry + Konwekcja Zalecamy ten tryb do pieczenia mięsa. Działa górny element grzejny i wentylatory wymuszające cyrkulację gorącego powietrza ogrzewanego przez górny element grzejny i element grzejny w tylnej ściance.
	Konwekcja Żywność jest ogrzewana gorącym powietrzem z tylnego elementu grzejnego i rozprowadzanym przez dwa wentylatory. Ustawienie to zapewnia równomierne ogrzewanie i jest idealne do żywności mrożonej, jak również ciast i rogalików. Tryb ten może zostać wykorzystany do pieczenia w dwóch obszarach.
	Duży grill Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne. Zalecamy ten tryb do grillowania steków, kiełbasek i tostów z serem.
	Mały grill Tryb ten jest idealny do grillowania niewielkich ilości żywności takich jak bagietki, ser lub filety rybne. Umieścić żywność na środku grilla ponieważ działa jedynie niewielki element grzejny na środku.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 14 2011-04-13 7:59:25

gotowania	Opis
	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja Dolny element grzejny i element grzejny tylnej ścianki zapewniają gorące powietrze, którego cyrkulację wymuszają wentylatory. Tryb ten jest idealny do pieczenia żywności takiej jak quiche, pizza, chleb i sernik.
Auto	**Menu programów automatycznych (opcjonalne)** Wybór 15 programów automatycznych do pieczenia ciast, mięs i gotowania. W tym trybie czas i temperatura przygotowywania potrawy są zaprogramowane fabrycznie. Wystarczy po prostu wybrać punkt menu i odpowiedni wariant podania.

USTAWIANIE TEMPERATURY PIEKARNIKA

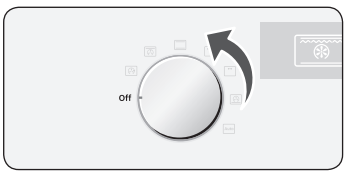
1 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić temperaturę z odstępem co 5 °C.
40 °C - 250 °C
40 °C - 300 °C (Duży i mały grill)



Temperatura może być regulowana w czasie gotowania.

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić **pokrętło wyboru funkcji gotowania** do położenia “Off”.

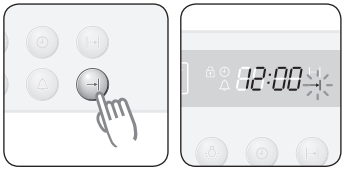


BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 15 2011-04-13 7:59:25

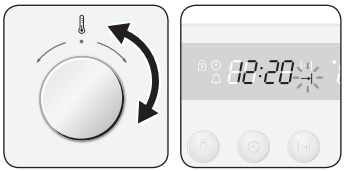
CZAS ZAKOŃCZENIA

Można ustawić czas zakończenia w czasie gotowania.

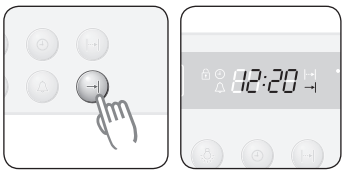
1 Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**. **Przykładowo**: Aktualny czas to 12:00.



2 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać wymagany czas zakończenia.



3 Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**. Piekarnik automatycznie pracuje z wybranym **czasem zakończenia**, o ile przycisk czasu zakończenia nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.

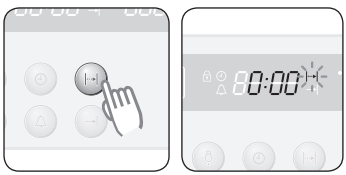


W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas zakończenia za pomocą **pokrętła regulacji czasu/temperatury**.

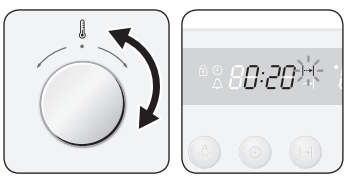
CZAS GOTOWANIA

Możesz ustawić czas gotowania w czasie gotowania.

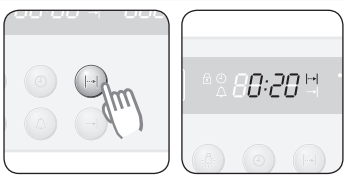
1 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**.



2 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać wymagany czas gotowania.



3 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. Piekarnik automatycznie pracuje z wybranym czasem gotowania, o ile przycisk **czasu gotowania** nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.



W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas gotowania za pomocą **pokrętła regulacji czasu/temperatury**.

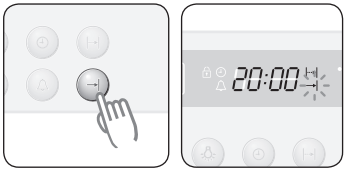
BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 16 2011-04-13 7:59:26

OPÓŹNIONY START

Przypadek 1 - czas gotowania został wprowadzony najpierw

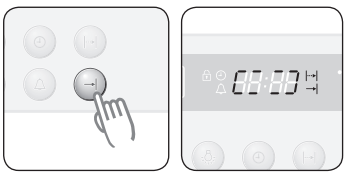
Jeżeli czas zakończenia zostanie wprowadzony po ustawianiu czasu gotowania, obliczane są czas gotowania i czas zakończenia i jeżeli konieczne piekarnik ustawia opóźniony punkt startu.

1 Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**. **Przykładowo**: Aktualny czas to 15:00 a wymagany czas gotowania to 5 godzin.



2 Obróć pokrętło regulacji **czasu/ temperatury**, aby ustawić **czas zakończenia**. Przykładowo: Chcesz gotować przez 5 godzin i zakończyć o 20:30:00.

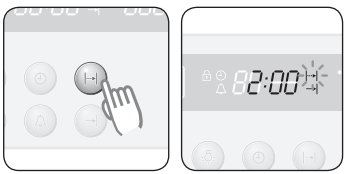
3 Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**. Do czasu osiągnięcia punktu opóźnionego startu wyświetlany jest symbol " ".



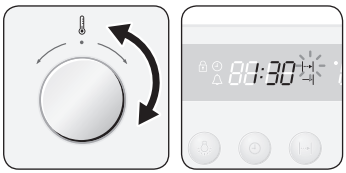
Przypadek 2 - czas zakończenia został wprowadzony najpierw

Jeżeli czas gotowania zostanie wprowadzony po ustawianiu czasu zakończenia, obliczane są czas gotowania i czas zakończenia i jeżeli konieczne piekarnik ustawia opóźniony punkt startu.

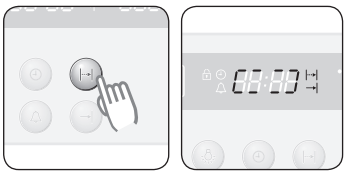
1 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. **Przykładowo**: Aktualny czas to 15:00 a wymagany czas zakończenia to 17:00.



2 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać czas gotowania. **Przykładowo**: Chcesz gotować przez 1 godzinę i 30 minut i zakończyć o 17:00.



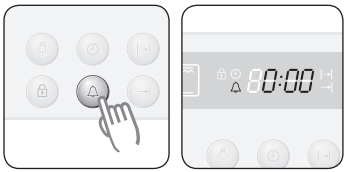
3 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. Do czasu osiągnięcia punktu opóźnionego startu wyświetlany jest symbol " ".



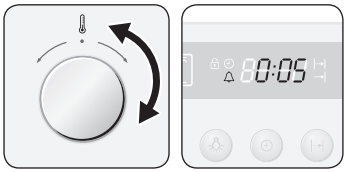
BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 17 2011-04-13 7:59:28

KUCHENNY WYŁĄCZNIK CZASOWY

1 Naciśnij jeden raz przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**. “ 🔔” miga.



2 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić czas gotowania.
Przykładowo: 5 minut



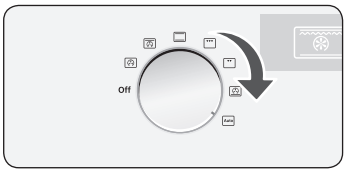
3 Naciśnij **przycisk kuchennego wyłącznika czasowego**, aby uruchomić kuchenny wyłącznik czasowy. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**, aby wyzerować wyłącznik czasowy.

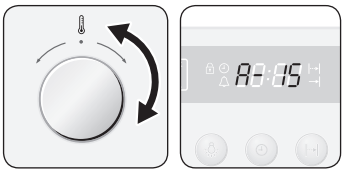
BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 18 2011-04-13 7:59:28

GOTOWANIE AUTOMATYCZNE (OPCJONALNE)

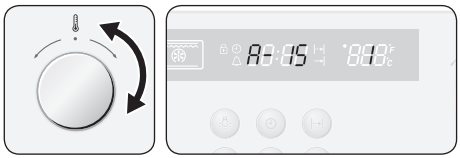
1 Obróć **pokrętło funkcji gotowania** w położenie gotowania automatycznego.



2 Wybierz pożądany przepis, obracając w prawo i w lewo **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**. Po wybraniu przepisu odczekaj 5 sekund, aby dokonać wyboru wagi. W przypadku przepisu, w którym waga jest stała, rozpocznij natychmiast gotowanie.

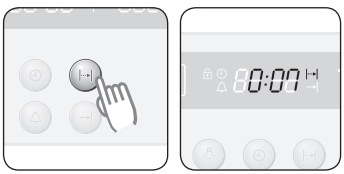


3 Wybierz pożądaną wagę, obracając w prawo i w lewo **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**. Wyświetlony zostaje czas rozgrzewania (min:s), a odliczanie rozpoczyna się 5 sekund po wyborze wagi. W przypadku przepisów bez rozgrzewania wyświetlany jest czas do zakończenia gotowania (h:min).



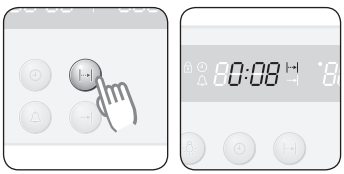
Zakończenie rozgrzewania
Po zakończeniu rozgrzewania piekarnik emituje sygnał dźwiękowy i wyświetlony zostaje czas do zakończenia gotowania (h:min). Utrzymuj piekarnik w stanie rozgrzania aż zostanie do niego włożona żywność i naciśnięty przycisk **czasu gotowania**.

4 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. Na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania. Rozpoczyna się pierwszy etap gotowania.



Gdy nadejdzie czas odwrócenia/obrócenia
Piekarnik wyda sygnał dźwiękowy informujący o potrzebie odwrócenia lub obrócenia potrawy. Gotowanie zostaje przerwane do czasu naciśnięcia przycisku **czasu gotowania**.

5 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. Sygnał dźwiękowy milknie i gotowanie zostaje wznowione.

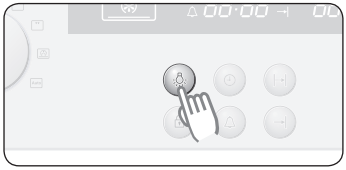


BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 19 2011-04-13 7:59:29

LAMPA PIEKARNIKA WŁĄCZONA/WYŁĄCZONA

1 Naciśnij przycisk **lampy**.

1-szy	Wył.
2-gi	Wł.

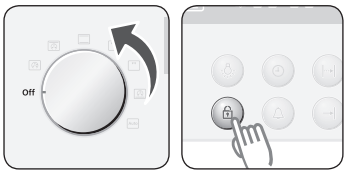


Lampa wyłącza się automatycznie po 5 minutach.

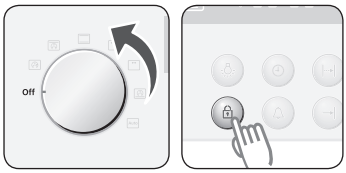
FUNKCJA ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

Z funkcji blokady rodzicielskiej można korzystać w stanie gotowości.

1 Obróć **pokrętło wyboru funkcji gotowania** w położenie “Off”. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **blokady rodzicielskiej** przez 3 sekundy. (🔒) pojawi się na wyświetlaczu.



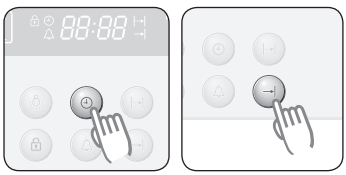
2 Obróć **pokrętło wyboru funkcji gotowania** w położenie “Off”. Aby usunąć blokadę, ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk **blokady rodzicielskiej** przez 3 sekundy.



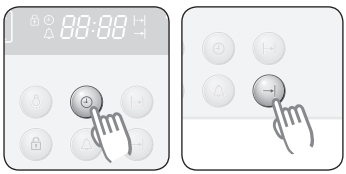
Gdy blokada jest aktywna, wszystkie przyciski i pokrętła z wyjątkiem przycisku usuwającego blokadę nie będą działać.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

1 Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **zegara** i **czasu zakończenia** przez 3 sekundy.



2 Aby ponownie wyłączyć sygnał dźwiękowy, ponownie naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **zegara** i **czasu zakończenia** przez 3 sekundy.



BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 20 2011-04-13 7:59:30

FUNKCJE PIEKARNIKA

Piekarnik posiada m.in. następujące funkcje.

1. Tryb konwencjonalny

Sugerowana temperatura: 200 °C
Tryb konwencjonalny jest idealny do pieczenia i opiekania żywności ułożonej na jednej podstawce. Działają równocześnie dolne i górne elementy grzejne utrzymujące temperaturę piekarnika.
Wstępne podgrzanie piekarnika zalecamy robić w trybie konwencjonalnym.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona lasagne (500-1000 g)	3	Grill	180-200	40-50
Cała ryba (np. dorada) (300-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU	3/2	Ruszt druciany + głęboka blacha	240	15-20
Filety rybne (500-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	200	13-20
Mrożone kotlety (350-1000 g) siekane mięso z wypełnieniem z szynki, sera lub pieczarek ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	200	25-35
Mrożone kotlety z mięsa mielonego, marchwi, buraków lub ziemniaków (350-1000 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	200	20-30
Kotlety wieprzowe z kością (500-1000 g) ODROBINA OLEJU, DODAĆ SOLI I PIEPRZU	3/2	Ruszt druciany + głęboka blacha	200	40-50
Pieczone ziemniaki (cięte na pół) (500-1000 g)	3	Blacha do pieczenia	180-200	30-45
Zawijanie mięso mrożone z nadzieniem z grzybów (500-1000 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	180-200	40-50
Biszkopt (250-500 g)	2	Grill	160-180	20-30
Babki marmurkowe (500-1000 g)	2	Grill	170-190	40-50
Ciasto drożdżowe na blasze z przybraniem z owoców i kruszonką (1000-1500 g)	2	Blacha do pieczenia	160-180	25-35
Babeczki (500-800 g)	2	Grill	190-200	25-30

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 21 2011-04-13 7:59:30

2. Podgrzewanie od góry + Konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C
Działa górny element grzejny oraz wentylator powodujący stały obieg gorącego powietrza.
W trybie podgrzewania od góry + konwekcyjny zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso wieprzowe z kością (1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3/2	Ruszt druciany + głęboka blacha	180-200	50-65
Łopatka wieprzowa w folii (1000-1500 g) MARYNOWAĆ	2	Blacha do pieczenia	180-230	80-120
Cały kurczak (800-1300 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2/1	Ruszt druciany + głęboka blacha	190-200	40-65
Kotlety z mięsa lub ryby (400-800 g) ODROBINA OLEJU, DODAĆ SOLI I PIEPRZU	3	Ruszt druciany + głęboka blacha	180-200	15-35
Kawałki kurczaka (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	4/3	Ruszt druciany + głęboka blacha	200-220	25-35
Ryba pieczona (500-1000 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach NASMAROWAĆ OLEJEM	2	Grill	180-200	30-40
Wołowina pieczona (800-1200 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2/1	Ruszt druciany + głęboka blacha Dodać filiżankę wody	200-220	45-60
Pierś kaczki (300-500 g)	4/3	Ruszt druciany + głęboka blacha Dodać filiżankę wody	180-200	25-35

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 22 2011-04-13 7:59:30

3. Konwekcja

Sugerowana temperatura: 170 °C
Funkcja ta umożliwia gotowanie żywności umieszczonej nawet na trzech półkach; jest też odpowiednia do pieczenia.
Gotowanie jest uzyskiwane przez element grzejny na tylnej ściance oraz wentylator rozprowadzający ciepło.
W trybie konwekcyjnym zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Żeberka jagnięce (350-700 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3/2	Ruszt druciany + głęboka blacha	190-200	40-50
Pieczone banany (3-5 szt.), nacięte u góry nożem, w nacięcie dodać 10-15 g czekolady, 5-10 g orzechów, skropić wodą z cukrem, zawinąć w folię aluminiową.	3	Grill	220-240	15-25
Pieczone jabłka 5-8 szt. (150-200 g każde) Wyciąć środki, dodać rodzynek i dżemu. Używać naczynia żaroodpornego.	3	Grill	200-220	15-25
Kotlety z mięsa mielonego (300-600 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	190-200	18-25
Nadziewane mięso mielone, w stylu rosyjskim (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM	3	Blacha do pieczenia	180-200	50-65
Mrożone krokiety (500-1000 g)	2	Blacha do pieczenia	180-200	25-35
Mrożone frytki (300-700 g)	2	Blacha do pieczenia	180-200	20-30
Mrożona pizza (300-1000 g)	2	Grill	200-220	15-25
Ciasto jabłkowe i migdałowe (500-1000 g)	2	Grill	170-190	35-45
Świeże rogaliki (200-400 g) (z ciasta gotowego)	2	Blacha do pieczenia	180-200	15-25

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 23 2011-04-13 7:59:30

4. Duży grill

Sugerowana temperatura: 240 °C
Funkcja dużego grilla służy do grillowania dużej ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle i ryby. Nadaje się również do pieczenia. W tym trybie włączony jest górny element grzejny oraz grill.
W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kiełbaski (cienkie) 5-10 szt.	4/3	Ruszt druciany + głęboka blacha	220	5-8 odwrócić 5-8
Kiełbaski (cienkie) 8-12 szt.	4/3	Ruszt druciany + głęboka blacha	220	4-6 odwrócić 4-6
Tosty 5-10 szt.	5	Grill	240	1-2 odwrócić 1-2
Tosty z serem 4-6 szt.	4/3	Grill druciany + blacha do pieczenia	200	4-8
Nadziewane naleśniki mrożone, w stylu rosyjskim (200-500 g)	3	Blacha do pieczenia	200	20-30
Steki wołowe (400-800 g)	4/3	Ruszt druciany + głęboka blacha	240	8-10 odwrócić 5-7

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 24 2011-04-13 7:59:30

5. Mały grill

Sugerowana temperatura: 240 °C
Ustawienie to nadaje się do gotowania mniejszych ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle, ryby i tosty umieszczonej na środku blachy. Działa tylko górny element grzejny.
W trybie małego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.
Umieścić żywność na środku wyposażenia.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone pieczony Camembert (2-4, 75 g każdy) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Grill	200	10-12
Mrożone bagietki z przybraniem (pomidory-mozarella lub szynka i ser)	3/2	Grill druciany + blacha do pieczenia	200	15-20
Mrożone paluszki rybne (300-700 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem) ODROBINA OLEJU	3/2	Grill druciany + blacha do pieczenia	200	15-25
Mrożone burger rybny (300-600 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA, KILKA KROPLI OLEJU	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-35
Mrożona pizza (300-500 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3/2	Grill druciany + blacha do pieczenia	180-200	23-30

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 25 2011-04-13 7:59:30

6. Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C
Tryb podgrzewanie od dołu + konwekcja nadaje się do receptur wymagających wilgotnego przybrania i kruchej podstawy co ma miejsce w przypadku produktów takich jak pizza, quiche lorraine, babeczki owocowe w stylu niemieckim i serniki. Tryb podgrzewanie od dołu + konwekcja zalecamy do wstępnego podgrzania piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone ciasto drożdżowe z jabłkami (350-700 g)	3	Grill	180-200	15-20
Mrożone paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem (300-600 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM, WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-25
Kulki mięsne w sosie (250-500 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach	3	Grill	180-200	25-35
Ciasto francuskie (500-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM	3	Blacha do pieczenia	180	15-23
Cannelloni w sosie (250-500 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach	3	Grill	180	22-30
Placek drożdżowy z nadzieniem (600-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-30
Pizza domowa (500-1000 g)	2	Blacha do pieczenia	200-220	15-25
Chleb domowy (700-900 g)	2	Grill	170-180	45-55

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 26 2011-04-13 7:59:30

7. Menu programów automatycznych

Poniższa tabela przedstawia 15 programów gotowania, pieczenia i opiekania. Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Nie	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka
1	Mrożona pizza	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Grill	2
	Umieść mrożoną pizzę na środku drucianego grilla. Polecamy ustawienie 0,3-0,6 kg dla pizzy cienkiej; 0,7-1,0 kg dla pizzy z grubą warstwą dodatków.			
2	Mrożone frytki z piekarnika	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Blacha do pieczenia	2
	Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze. Pierwsze ustawienie jest zalecane do cienkich frytek, drugie zaś do grubych frytek do pieczenia. Użyj papieru do pieczenia. Zalecamy odwrócić po upływie 2/3 czasu gotowania.			
3	Mrożone krokiety	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Blacha do pieczenia	2
	Mrożone krokiety ziemniaczane rozłóż równo na blasze do pieczenia. Zalecamy odwrócić po upływie 2/3 czasu gotowania.			
4	Świeża lasagne	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Grill	3
	Użyj żaroodpornego naczynia szklanego. Ułóż schłodzone lub domowej roboty lasagne pośrodku piekarnika na drucianej podstawce.			
5	Steki wołowe	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Grill Głęboka blacha	4 3
	Rozłóż równomiernie na grillu drucianym 2-6 steków wołowych obok siebie. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.			
6	Pieczeń wołowa	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Grill Głęboka blacha	2 1
	Zamarynuj pieczeń wołową i ułóż ją na grillu drucianym. Wlej do głębokiej blachy do pieczenia filiżankę wody. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 5-10 minut.			
7	Ryba na parze	1- 0,2 - 0,4 2- 0,5 - 0,7 3- 0,8 - 1,0	Grill	2
	Ułóż przygotowaną świeżą rybę (np. pstrąga, łupacza, dorsza) w odpowiedniego rozmiaru żaroodpornym szklanym naczyniu z pokrywką. Dodaj płynu, aby pokryć dno naczynia (np.: 3-4 łyżki stołowe soku z cytryny, białego wina lub wody) i przykryj pokrywką. Umieść naczynie na drucianej podstawce. Jeśli wolisz, by ryba miała pieczony wygląd, natrzyj skórę ryby oliwą i nie przykrywaj.			

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 27 2011-04-13 7:59:30

Nie	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka
8	Pieczony Kurczak	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Grill Głęboka blacha	2 1
	Natrzyj schłodzonego kurczaka oliwą i przyprawami i ułóż go piersią ku górze na grillu drucianym.			
9	Ciasto	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Grill	2
	Włóż ciasto do odpowiednich rozmiarów głębokiej, okrągłej formy z dziurką na babę lub ciasto. Program jest odpowiedni do przygotowywania ciasta cytrynowego, orzechowego lub marmurkowego.			
10	Babeczki	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Grill	2
	Umieść ciasto na babeczki w metalowym naczyniu odpowiednim do pieczenia około 12 babeczek. Ustaw naczynie na podstawce. Ustawienie 0,5-0,6 kg jest zalecane dla babeczek po 45 g; ustawienie 0,7-0,8 kg dla średnich babeczek po 65 g.			
11	Biały chleb	1. 0,7 - 0,8	Grill	2
	Program odpowiedni dla 500 g mieszanki chlebowej z mąki pszennej. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Włóż ciasto drożdżowe do prostokątnej formy do pieczenia. Z wierzchu zwilż ciasto wodą. Natnij nożem na całej długości.			
12	Chleb razowy	1. 0,7 - 0,8	Grill	2
	Program odpowiedni dla 500 g mieszanki chlebowej z mąki pszennej i żytniej. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Włóż zakwas (kwaśne ciasto) do prostokątnej formy do pieczenia. Z wierzchu zwilż ciasto wodą. Natnij nożem na całej długości.			
13	Bułki / ciabatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Blacha do pieczenia	3
	Ustawienie 1 nadaje się dla ciasta w małych kawałkach np. dla bułeczek lub świeżego ciasta na rogaliki (4-8 szt.). Ustawienie 2 nadaje się dla ciasta na domową ciabattę lub bagietki (2-6 szt.). Użyj papieru do pieczenia.			
14	Pizza domowa	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Blacha do pieczenia	2
	Ustawienie 1 nadaje się do minipizzy (7-9 szt.) Ustawienie 2 nadaje się dla jednej okrągłej pizzy o rozmiarze zbliżonym do rozmiaru blachy. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera. Jeśli lubisz ciasto mocno przypieczone, zalecamy podgrzać wstępnie piekarnik przez 5 minut w trybie podgrzewanie od dołu + konwekcja.			
15	Fermentacja ciasta	1- ciasto na pizzę 2- ciasto drożdżowe 3- zakwas chlebowy	Grill	2
	Pierwsze ustawienie służy do przygotowywania ciasta drożdżowego na pizzę, ciasto lub aby ciasto chlebowe wstępnie wyrosło. Włóż do dużego okrągłego naczynia i przykryj folią kuchenną. Ustawienie 2 służy do przygotowywania ciasta chlebowego: na drożdżach lub na zakwasie. Ustawienie 3 służy do przygotowywania zakwasu chlebowego. Wyrób ręcznie wstępnie wyrośnięte ciasto, włóż do formy do pieczenia i przykryj folią kuchenną.			

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 28 2011-04-13 7:59:30

POTRAWY TESTOWE

Zgodnie z normą EN 60350

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temp. (°C)	Czas gotowania (min)
Małe ciasta	Blacha do pieczenia	2	Tryb konwencjonalny	170-190	15-25
	Głęboka blacha + blacha do pieczenia	1+4	Konwekcja	150-170	20-30
Biszkopt beztłuszczowy	Blacha do pieczenia na grillu (powlekana na ciemno, ø 26 cm)	1	Tryb konwencjonalny	160-180	25-35
Szarlotka	Grill + blacha do pieczenia + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1+3	Konwekcja	170-190	80-100
	Grill + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 Ustawić po przekątnej	Tryb konwencjonalny	180-200	75-85

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut funkcję dużego grilla.
Wykorzystaj tą funkcję z ustawieniem temperatury maksymalnej 300 °C.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temp. (°C)	Czas gotowania (min)
Tosty z białego pieczywa	Grill	5	Duży grill	300	1-szy 1-2 2-gi 1-1½
Burgery wołowe	Grill druciany / głęboka blacha (do zbierania skapujących soków)	4 / 3	Duży grill	300	1-szy 7-10 2-gi 5-8

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 29 2011-04-13 7:59:30

czyszczenie i konserwacja

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

- Aby oczyścić zarówno wnętrze jak i cześć zewnętrzną piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Osuszyć za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
- Nie wolno używać skrobaków, żrących środków do czyszczenia lub szorstkich produktów.

Wierzchy piekarników wykonane ze stali nierdzewnej

- Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich gąbek lub środków ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię blachy.

Wierzchy piekarników wykonane z aluminium

- Wytrzeć delikatnie płytę za pomocą miękkiej ściereczki lub ściereczki z mikrowłókna oraz łagodnego środka do czyszczenia okien.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik wystygł.

Wnętrze piekarnika

- Nie wycieraj ręką uszczelki drzwiczek.
- Nie wolno używać szorstkich gąbek lub gąbek do czyszczenia.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Akcesoria

Po każdym użyciu należy wymyć wszystkie naczynia do pieczenia oraz akcesoria i wysuszyć za pomocą ręczników kuchennych. W celu ułatwienia czyszczenia zanurzyć w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 30 2011-04-13 7:59:31

POWIERZCHNIA POKRYTA EMALIĄ KATALITYCZNĄ

Wymienna osłona jest pokryta ciemnoszarą emalią katalityczną. Powierzchnia ta może pokryć się tłuszczem lub olejem rozprowadzanym podczas gotowania konwekcyjnego. Osad ten zostanie spalony w temperaturze 200 °C i wyżej, na przykład podczas wypiekania lub pieczenia.
Wyższa temperatura spowoduje szybsze spalanie.
Piekarnik i akcesoria powinny być czyszczone po każdym użyciu. W przeciwnym razie kolejne pieczenia lub opiekania spowodują jeszcze silniejsze spiekanie się osadu, które może utrudnić, a w ekstremalnych sytuacjach uniemożliwić czyszczenie.

Czyszczenie ręczne

Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik wystygł.

- Osłonę pokrytą emalią katalityczną należy czyścić za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń i miękkiej nylonowej szczoteczki.

Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych składników ściernych. Nie wolno stosować do emalii katalitycznej aerozoli do czyszczenia kuchenek czy piekarników, ponieważ środki chemiczne zawarte w takich aerozolach uszkodzą emalię katalityczną, która straci swoje właściwości.
W razie stosowania aerozoli do czyszczenia kuchenek lub piekarników na wewnętrznych powierzchniach piekarnika, należy najpierw wyjąć osłonę pokryta emalią katalityczną.

Czyszczenie za pomocą wysokiej temperatury

Przed czyszczeniem za pomocą wysokiej temperatury osłony pokrytej emalią katalityczną sprawdź, czy wszystkie wewnętrzne powierzchnie piekarnika zostały oczyszczone, jak to opisano wyżej. W przeciwnym razie wysoka temperatura może spowodować, że osad przypiecze się do wewnętrznych powierzchni piekarnika i jego usunięcie stanie się niemożliwe.

Jeśli po ręcznym czyszczeniu piekarnik nadal jest mocno zabrudzony, podgrzanie go do wysokiej temperatury pomoże usunąć zabrudzenia spowodowane przez rozpryski oleju i innych tłuszczów.
Zwróć uwagę, że proces ten nie usuwa osadu z przypraw, syropów i podobnych substancji. Należy go usunąć ręcznie za pomocą miękkiej szczoteczki i łagodnego roztworu płynu do mycia w gorącej wodzie.

- Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Ustaw piekarnik w tryb konwekcyjny.
- Ustaw temperaturę na 250 °C.
- Uruchom piekarnik na około godzinę. Czas ten zależy od stopnia zabrudzenia.

Dobrze jest na wszelki wypadek ustawić czas zakończenia tej procedury, każdy bowiem może zapomnieć o wyłączeniu piekarnika.
Wszystkie pozostałe zanieczyszczenia znikną z czasem, przy każdym użyciu piekarnika w wysokiej temperaturze.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 31 2011-04-13 7:59:31

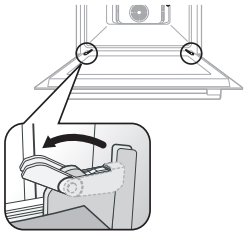
CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

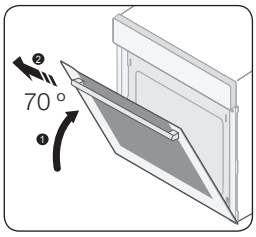
W przypadku normalnego użytkowania drzwiczek piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż, przykładowo do czyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją. Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

Zdejmowanie drzwiczek

W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ **PRZESTROGA**: Drzwiczki piekarnika są ciężkie.





1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.

2. Przymknąć drzwiczki o około 70 °. Za pomocą obu rąk złapać za środkową część boków drzwiczek piekarnika i wysunąć, aż możliwe będzie usunięcie zawiasów.

MONTAŻ : Powtórzyć kroki 1 i 2 w odwróconej kolejności.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 32 2011-04-13 7:59:31

Szyba drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyba wewnętrzna i środkowa mogą być wyjmowane do czyszczenia.

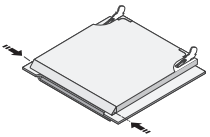
⚠ **OSTRZEŻENIE**:

- Zawsze, kiedy drzwiczki są oddzielane od piekarnika zaciski powinny zostać otworzone.
- Nie wolno do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika używać środków zawierających składniki ścierne lub skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.
- Kiedy drzwiczki zostaną zamontowane wyjmowanie niektórych ich części (szyby drzwiczek lub niektórych innych części) może prowadzić do obrażeń.

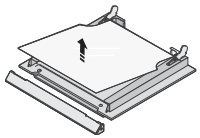
⚠ **Uwaga** : Może dojść do popękania szyby w przypadku stosowania nadmiernej siły szczególnie na krawędzie szyby przedniej.

Usuwanie szklanych drzwiczek

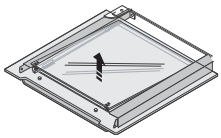
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.



1 Nacisnąć oba przyciski z lewej i prawej strony drzwiczek.



2 Zdjąć osłonę, a następnie wyjąć szybę 1 z drzwiczek.



3 Podnieś szybę 2, następnie oczyść szyby za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.

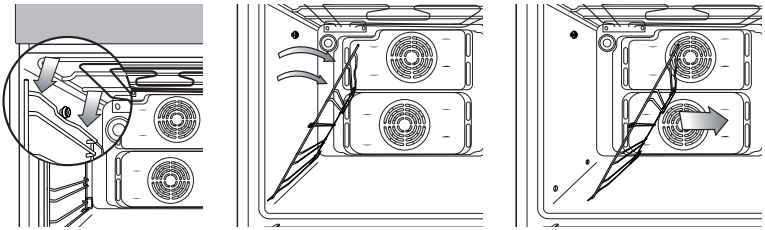
MONTAŻ : Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.
Szyby w drzwiczkach różnią się w zależności od modelu (od 2 do 4 szt.).
Podczas montażu szyby 1 nadruk musi być skierowany w dół.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 33 2011-04-13 7:59:31

PROWADNICE BOCZNE

Aby ułatwić czyszczenie wnętrza piekarnika, możliwe jest wyjmowanie prowadnic bocznych.

Zdejmowanie prowadnic bocznych



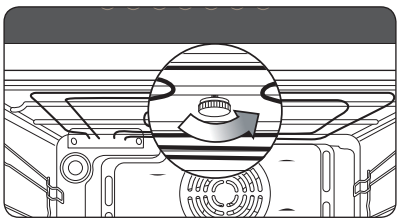
1 2 3

1. Naciśnij środkowy fragment górnej części prowadnicy.
2. Obrócić prowadnicę o około 45º.
3. Pociągnij i wyjmij prowadnicę z dwóch dolnych otworów.

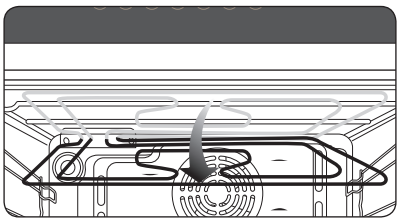
MONTAŻ : Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.

CZYSZCZENIE GRZAŁKI GÓRNEJ

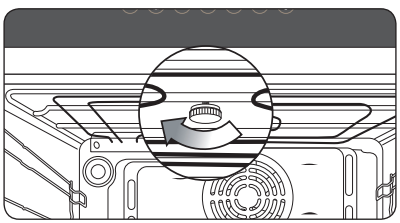
1. Usunąć górną okrągłą zakrętkę, przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, jednocześnie trzymając za grzałkę górną.



Przód grzałki będzie opadać.



2. Po zakończeniu czyszczenia podnieść górną grzałkę do pierwotnego poziomu i przekręcić okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



MONTAŻ : Powtórzyć kroki 1 i 2 w odwróconej kolejności.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 34 2011-04-13 7:59:32

WYMIANA ŻARÓWKI

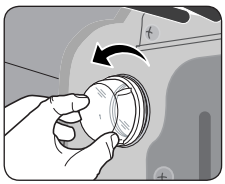
Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
Przed wymianą którejkolwiek z żarówek w piekarniku, należy wykonać następujące czynności:

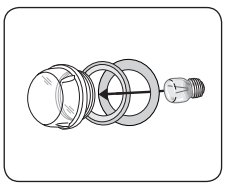
- wyłączyć piekarnik;
- odłączyć piekarnik od sieci zasilania i
- Zabezpieczyć żarówkę piekarnika oraz klosz szklany kładąc szmatkę na dole piekarnika.

Żarówkę można zakupić w centrum serwisowym SAMSUNG.

Wymiana tylnej żarówki piekarnika i czyszczenie klosza

1. Zdejmij klosz, obracając go w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Zdejmij metalowy pierścień i uszczelkę, a następnie wyczyść klosz.
3. Jeżeli jest to konieczne, wymień żarówkę na żarówkę do piekarnika odporną na ciepło do 300 °C (25 W, 230 V).
4. Założyć uszczelkę i metalowy pierścień na klosz.
5. Załóż z powrotem klosz.





BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 35 2011-04-13 7:59:32

gwarancja i serwis

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Co mam zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?

Sprawdź, czy jedno z poniższych działań nie spowoduje rozwiązania problemu:

- Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik.
- Zegar może być nieustawiony.
  Ustaw zegar (patrz rozdział "Ustawianie zegara").
- Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia.
- Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika.
  Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód.
  Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.

Co powinienem zrobić, jeżeli mimo ustawienia funkcji i temperatury piekarnika piekarnik nie nagrzewa się?

Może występować problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi.
Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlony zostanie kod błędu, a piekarnik się nie nagrzewa?

Mogła wystąpić usterka wewnętrznych połączeń elektrycznych.
Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlacz czasu miga?

Wystąpiła awaria zasilania.
Ustaw zegar (patrz rozdział "Ustawianie zegara").

Co powinienem zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?

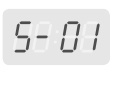
Lampka piekarnika jest uszkodzona.
Wymień żarówkę lampki (patrz rozdział "Wymiana żarówki").

Co powinienem zrobić, jeżeli wentylator piekarnika pracuje bez uprzedniego ustawienia?

Po użyciu piekarnika wentylator pracuje dopóki piekarnik nie zostanie ochłodzony. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 36 2011-04-13 7:59:32

KODY BŁĘDÓW I BEZPIECZEŃSTWA

Kody błędów i bezpieczeństwa	Funkcje ogólne	Rozwiązanie
	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY	Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym Samsung.
	**WYŁĄCZENIE AWARYJNE** Piekarnik pracował przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.	Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Pozwól na ochłodzenie piekarnika przed kontynuowaniem użytkowania.
	Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika.	Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym Samsung.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 37 2011-04-13 7:59:33

dane techniczne

DANE TECHNICZNE

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Objętość (pojemność użyteczna)		65 ℓ
Moc wyjściowa		MAKS. 3400 W
Waga	Netto	ok. 40 kg
	W opakowaniu transportowym	ok. 44 kg
Wymiary (Szer. x Wys. x Głęb.)	Obudowa	595 x 595 x 566 mm
	Wnęka piekarnika	440 x 365 x 405 mm

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

BF62 SERIES_XEO_00269U-PO.indb 38 2011-04-13 7:59:33

notatki

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kod produktu: DG68-00269U-01

BF62 SOROZAT

Beépíthető sütő

használati útmutató

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb tevékenységre, nem háztartási célra használjak.

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.
A teljesebb szolgáltatás érdekében kérjük, regisztrálja termékét a következő webhelyen:

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.

SAMSUNG

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 1 2011-04-13 7:54:37

az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG beépíthető sütőt választott.
A használati útmutató fontos biztonsággal kapcsolatos tudnivalókat, valamint a készülék használatához és karbantartásához szükséges utasításokat tartalmaz.
Kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, és őrizze meg további felhasználás céljából.
A használati útmutatóban a következő szimbólumokkal találkozhat.

VIGYÁZAT vagy FIGYELEM

Fontos

Megjegyzés

biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember helyezheti üzembe. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása, a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

ELEKTROMOS BIZTONSÁG

A szállítás során megsérült sütőt tilos a hálózatra csatlakoztatni.

- A készüléket kizárólag **megfelelő szakképzettséggel rendelkező villanyszerelő** csatlakoztathatja a hálózatra.
- Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg üzembe venni.
- A készülék **javítását** kizárólag **villanyszerelő szakember** végezze. A nem megfelelő javítás jelentős kockázattal jár a készülék használója és más személyek számára. A sütő javításával kapcsolatban forduljon SAMSUNG márkaszervizhez vagy a készülék eladójához.
- Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre.
- Elektromos vezetékek és kábelek ne érjenek hozzá a sütőhöz.
- A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítékkal kell a hálózatra csatlakoztatni. Tilos több csatlakozóadapter vagy hosszabbítókábel használata.
- Az adattábla a sütő ajtajának jobb oldalán található.
- A készülék javításakor vagy tisztításakor meg kell szüntetni a készülék tápellátását.
- Körültekintően járjon el, ha elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 2 2011-04-13 7:54:37

⚠ **FIGYELEM:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében kisgyerekek ne tartózkodjanak a mikrohullámú sütő közelében.

⚠ **VIGYÁZAT**: Az izzócserét megelőzően - az áramütés elkerülése érdekében - áramtalanítani kell a sütőt. A sütő működése közben annak belseje felforrósodik.

MŰKÖDÉS KÖZBENI BIZTONSÁG

- A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.
- Használat közben a sütő belseje annyira felforrósodik, hogy égési sérülést okozhat. Tilos megérinteni a sütő fűtőelemeit vagy a készülék belsejét, míg azok ki nem hűltek.
- A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.
- A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja.
- Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.
- Alkoholtartalmú ételek készítésekor előfordulhat, hogy az alkohol elpárolog a magas hőmérsékleten, a gőz pedig meggyulladhat, ha kapcsolatba kerül a sütő forró részével.
- Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.
- A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.
- Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A sütőtálca deformálódhat a nagy hőmérsékletkülönbségek következtében.
- Tilos vizet önteni a forró sütőbe. Ez a zománcfelület sérülését okozatja.
- Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.
- Ne bélelje ki a sütő alját alufóliával, és ne állítson rá sütőtálcát vagy sütőformát. Az alufólia nem engedi át a hőt, ami a zománcfelület károsodását és nem megfelelő sütést eredményezhet.
- A gyümölcslevek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő felületén. Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.
- Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón állni.
- A készüléket - felnőtt felügyelet hiányában - tilos kisgyermekeknek vagy fogyatékos személyeknek használniuk, mert nem biztosított a készülék biztonságos alkalmazása.
- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Kis mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Ezért normál elkészítési idő alatt túlmelegedhet vagy odaéghet.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 3 2011-04-13 7:54:37

hulladékkezelésre vonatkozó előírások

A CSOMAGOLÓANYAG SELEJTEZÉSE

- A készülék csomagolása újrahasznosítható anyagból készült.
- A csomagolóanyagot a helyi hulladékhasznosítóban található tárolókban kell elhelyezni.

HASZNÁLT KÉSZÜLÉKEK ELHELYEZÉSE

⚠ **VIGYÁZAT**: A használt készülékek ártalmatlanítása előtt tegye azokat működésképtelenné, mert úgy már nem jelentenek potenciális veszélyforrást. **Ehhez szüntesse meg a készülék hálózati csatlakozását, és távolítsa el a tápvezetéket.** A környezet védelme érdekében gondoskodni kell a készülék megfelelő ártalmatlanításáról.

- A készüléket tilos a háztartási hulladék közé tenni.
- A készülékek begyűjtéséről és a nyilvános gyűjtőhelyekről érdeklődjön a helyi hatóságoknál.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 4 2011-04-13 7:54:37

tartalom

A SÜTŐ BESZERELÉSE 6

6 A felszerelésre vonatkozó biztonsági előírások
6 Szekrénybe szerelés
7 Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

ALKATRÉSZEK ÉS FUNKCIÓIK 8

8 Sütő
9 Kezelőgombok
9 Tartozékok
10 A tartozékok használata
11 Biztonsági kikapcsolás
11 Hűtőventilátor

A HASZNÁLAT MEGKEZDÉSE ELŐTT 12

12 Az idő beállítása
13 Első tisztítás

A SÜTŐ HASZNÁLATA 14

14 A főzési/sütési mód funkció beállítása
15 A sütő hőmérsékletének beállítása
15 A sütő kikapcsolása
16 Befejezési idő
16 Elkészítési idő
17 Késleltetett indítás
18 Időzítő
19 Automatikus funkció (opcionális)
20 A sütővilágítás fel-/lekapcsolása
20 Gyermekzár funkció
20 A hangjelzés kikapcsolása
21 Sütőfunkciók
29 Próbaételek

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS 30

31 Katalitikus zománcfelület
32 A sütő ajtajának tisztítása
34 Oldalsó csúszósínek
34 A felső fűtőegység tisztítása
35 Az izzólámpa cseréje

GARANCIA ÉS SZERVIZ 36

36 GYIK és hibaelhárítás

MŰSZAKI ADATOK 38

38 Műszaki adatok

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 5 2011-04-13 7:54:37

a sütő beszerelése

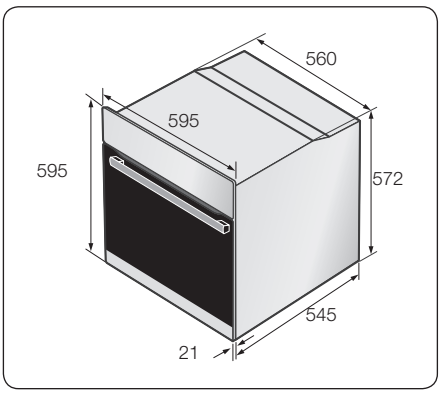
A készülék elektromos beszerelését csak szakképzett villanyszerelő végezheti.
A sütőt a mellékelt utasításoknak megfelelően kell beszerelni.
A beszerelést követően távolítsa el az ajtóról a védőfóliát.

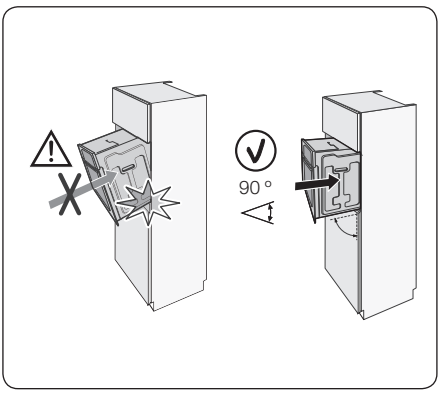
A FELSZERELÉSRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

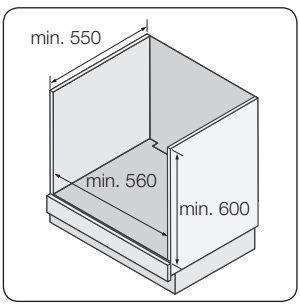
- A beszerelés során biztosítani kell az elektromos áram alatt lévő alkatrészek robbanásvédelmét.
- Annak a konyhai egységnek, ahová a készüléket beszerelik, meg kell felelnie a DIN 68930 szabvány stabilitási előírásainak.

SZEKRÉNYBE SZERELÉS

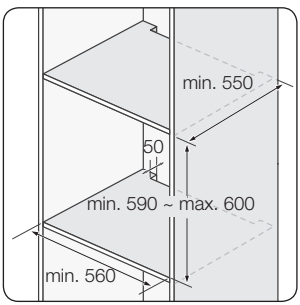
- Tartsa be a minimális távolságokra vonatkozó előírásokat.
- A sütőt mindkét oldalán csavarokkal rögzítse a helyére.
- A sütőt a megfelelő beállítási szögben kell a helyére csúsztatni.

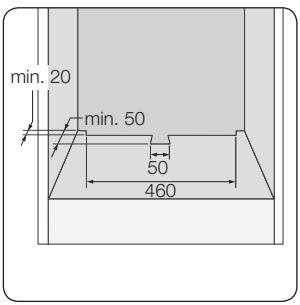






Magas szekrényrekesz



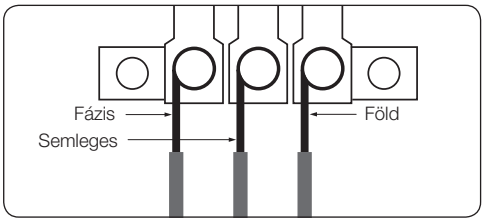


Alacsony szekrényrekesz

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 6 2011-04-13 7:54:37

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

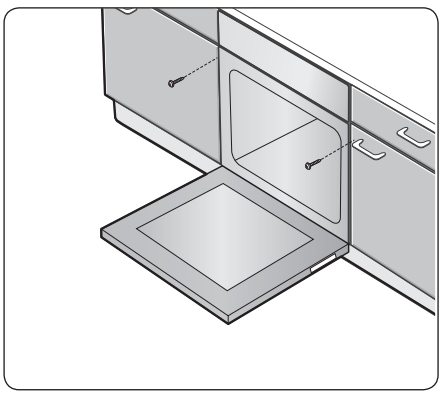
Az elektromos csatlakoztatásokat villanyszerelőnek kell a készülék hátulján elhelyezett csatlakozótáblának megfelelően elvégezni. A szerelőnek gondoskodnia kell továbbá arról is, hogy a készülék beszerelése a szerelési utasításoknak és a helyi előírásoknak megfelelően történjék.

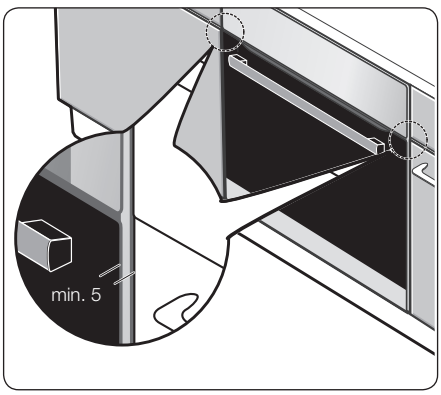


Ha a készülék a hálózati tápellátáshoz nem dugós csatlakozóval csatlakozik, a biztonsági előírásoknak megfelelően egy (legalább 3 mm-es kontaktnyílású) multipoláris megszakítót kell a csatlakozás tápellátás oldalára szerelni.

A tápellátás csatlakoztatása után a sütő elektronikája alaphelyzetbe áll, ez néhány másodpercre megszünteti a világítást. Az elektromos vezetéknek (H05 RR-F vagy H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a sütő a beépítés helye előtt a padlóra helyezve is csatlakoztatható legyen.
Mielőtt bekötné a vezetékeket a megfelelő csatlakozókba, nyissa ki a hátsó fedelet és csavarja ki teljesen a csatlakozás csavarját és a kábelrögzítőt.

A földelővezetéket a sütő (⏚) csatlakozójához kell kötni.
Ha a sütő dugós csatlakozóval csatlakozik a tápellátáshoz, ennek a sütő beszerelését követően is hozzáférhetőnek kell maradnia.
A Samsung semminemű kötelezettséget nem vállal a hiányzó vagy hibás földelésből származó balesetekért.



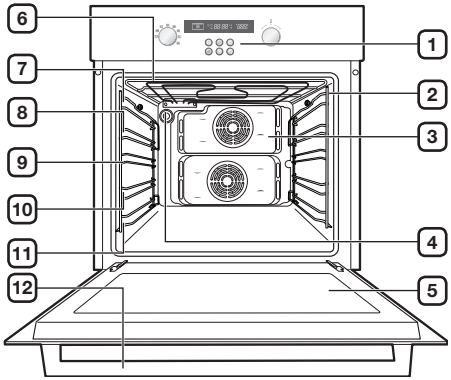


BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 7 2011-04-13 7:54:38

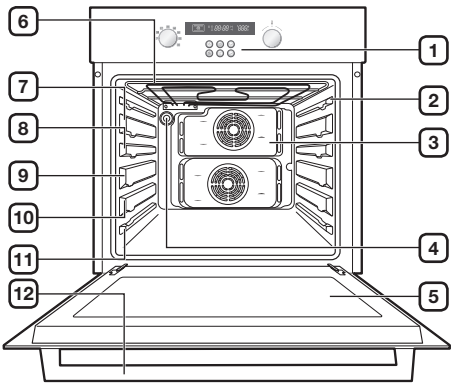
alkatrészek és funkcióik

SÜTŐ

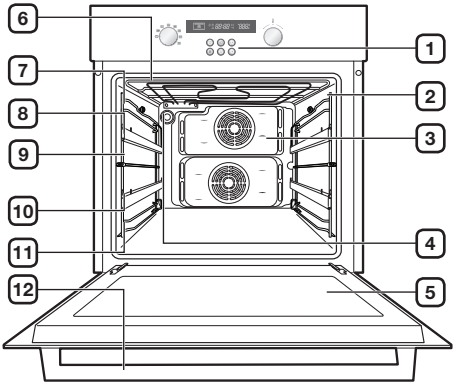
1. Kezelőpanel
2. Csúszósín
3. Katalitikus zománcozott burkolat
4. Sütővilágítás
5. Üvegajtó
6. Felső fűtőelemek
7. 5. szint
8. 4. szint
9. 3. szint
10. 2. szint
11. 1. szint
12. Ajtófogantyú



BF62C



BF62F

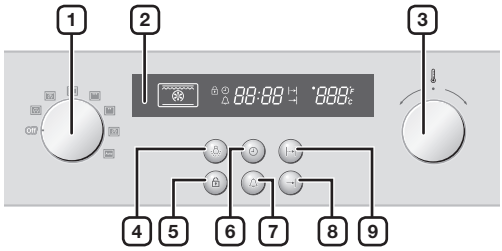


BF62T

A szintek (polcok) számozása lentről felfelé történik.
A 4. és 5. szint elsősorban grillezésre szolgál.
Az egyes ételekhez legmegfelelőbb szintek kiválasztásáról lásd a kézikönyvben szereplő főzési útmutatókat.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 8 2011-04-13 7:54:38

KEZELŐGOMBOK

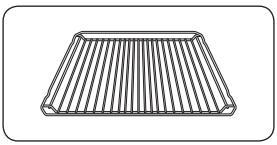


1. Funkcióválasztó gomb
2. Ablakos kijelző
3. Idő-/hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Világítás gombja
5. Gyermekzár gombja
6. Óra gomb
7. Időzítő gomb
8. Befejezési idő gombja
9. Elkészítési idő gombja

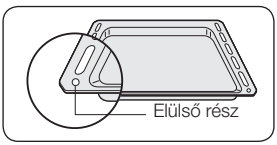
A **funkcióválasztó** és az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gomb** kiugró kezelőgombok. Elforgatásukhoz nyomja be a gombokat.

TARTOZÉKOK

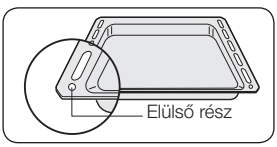
Az alábbi tartozékok járnak a sütőhöz:



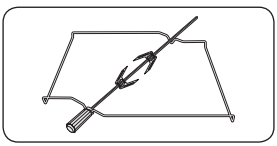
Sütőrács az edényekhez, a sütőformákhoz, a sütő- és grillezőtálcákhoz.



Sütőtálca tepsis és aprósüteményekhez.

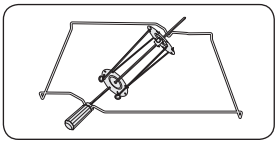


Mély tepsi sütéshez vagy a húslé és zsír összegyűjtéséhez.



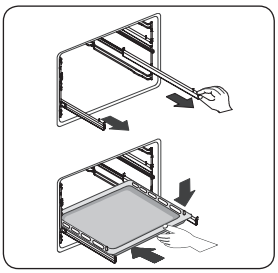
Grillező nyárs (opcionális): egy nyársból, 2 villából, egy levehető fogantyúból és egy állványból áll, mely alulról a 3. szintre helyezhető be. A grillnyárs használatához illessze a nyársat a sütő belsejében, a hátsó falon található lyukba. A nyárs használatakor helyezze a mély tepsit az 1. szintre.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 9 2011-04-13 7:54:39



Grillező és saslik nyárs (opcionális), használatához:

- Tegye a mély tepsit (állvány nélkül) az 1. szintre a szaft összegyűjtéséhez, vagy a sütő aljára, ha túl nagy a megsütendő hús.
- Csúsztassa rá az egyik villát a nyársra, majd szúrja fel a megsütendő húst a nyársra.
- Helyezzen előfőzött burgonyát vagy zöldséget a mély tepsi pereme köré, és főzze meg a hússal egyidejűleg.
- Helyezze a keretet a középső polcra úgy, hogy a „v” alak legyen elöl.
- A nyárs behelyezését megkönnyíti, ha rácsavarja a fogantyút a nyárs tompa végére.
- Helyezze rá a nyársat a keretre a hegyes végével a sütő hátoldala felé, és nyomja előre óvatosan a nyársat, míg annak vége nem illeszkedik a sütő hátoldalán lévő forgatószerkezetbe. A nyárs tompa végének a „v” alakon kell elhelyezkednie. (A nyársnak két füle van; ezeknek kell a sütőajtóhoz legközelebb lenniük, hogy megakadályozzák a nyárs előremozdulását. A fülek egyben a fogantyúnak is ellentartanak.)
- Sütés előtt csavarja le a fogantyút. Sütés után csavarja vissza a fogantyút, hogy egyszerűbben levehető legyen a nyárs az állványról.



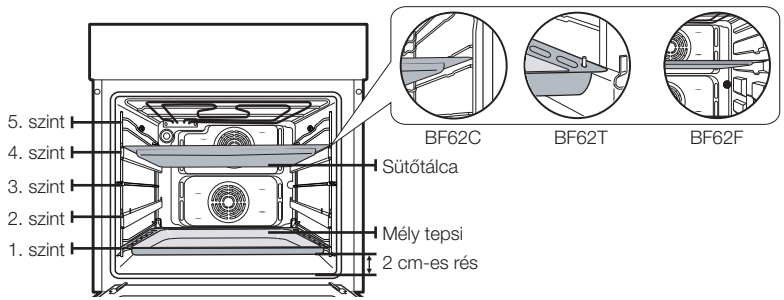
Kihúzható vezetősínek (opcionális)

- A kihúzható vezetősínek és a sütő egyéb tartozékai nagyon felforrósodhatnak! Használjon konyhai fogókesztyűt vagy egyéb megfelelő védelmet! A kihúzható vezetősínek a sütő belsejében, a jobb és a bal oldalon, három különböző szinten helyezkednek el.
- A sütőrács vagy a sütőtepsi behelyezéséhez először húzza ki a megfelelő szinten lévő kihúzható vezetősínt.
- Helyezze a tálcát vagy tepsit a vezetősínekre, majd tolja vissza teljesen a sütőbe.
  A sütő ajtaját csak az után csukja be, hogy visszatolta a vezetősíneket a sütőbe.

A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

A sütőtálcát, a mély tepsit és a sütőrácsot helyezze megfelelően a csúszósínekre.
Az elkészült étel kivételekor a sütőből ügyeljen a forró edényekre és felületekre.

Például: 1. szint: Mély tepsi
4. szint: Sütőtálca



BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 10 2011-04-13 7:54:39

Ha a mély tepsit vagy a sütőtálcát a készülő ételekből származó zsiradék felfogására használja, ellenőrizze, hogy a tepsi vagy a tálca megfelelően van-e ráhelyezve a csúszósínekre. A sütő aljához érő tartozékok felsérthetik a felület zománcozását. Az 1. szintre helyezett tálcáknak vagy tepsiknek a sütő aljától legalább 2 cm-rel magasabban kell lenniük.

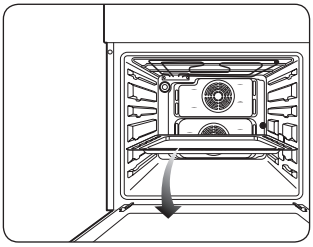
A sütőrács, a sütőtálca és a mély tepsi

A sütőrács behelyezése

Helyezze be a sütőrácsot bármelyik szintre.

A sütőtálca vagy a mély tepsi behelyezése

Helyezze be a sütőtálcát és/vagy a mély tepsit bármelyik szintre.



BIZTONSÁGI KIKAPCSOLÁS

- Ha nem ad meg elkészítési időt, a sütő az alább megadott időtartamok elteltével magától kikapcsol.

A különböző hőmérsékleti beállításokhoz tartozó kikapcsolási idők

105 °C alatt	16 óra
105 °C - 240 °C között	8 óra
245 °C - 300 °C között	4 óra

- A sütő elektronikája hőlekapcsoló rendszerrel rendelkezik. Ha a sütő a megengedett hőmérséklet fölé melegszik, a rendszer egy időre kikapcsolja a fűtőelemek tápellátását.

HŰTŐVENTILÁTOR

Sütés közben a ventilátor forró levegőt fújhat ki a sütő elején.

- A hűtőventilátor a sütő használata után is tovább működik. 25 perc elteltével kapcsol ki, illetve akkor, ha a sütő belső hőmérséklete 60 °C alá süllyed.

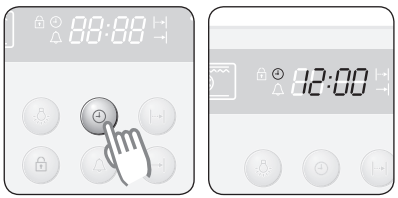
BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 11 2011-04-13 7:54:39

a használat megkezdése előtt

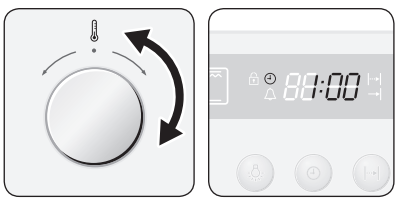
AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Amikor a készülék először kerül áram alá, kérjük, csak a pontos idő beállítása után használja azt.

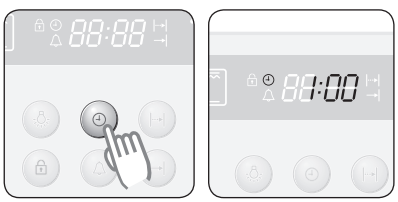
1 Nyomja meg az **Óra** gombot. A „🕘” és a „12: ” villogni kezd.



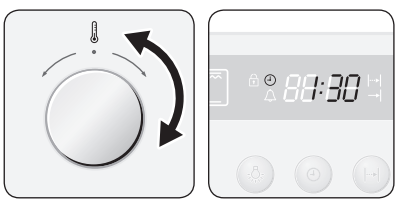
2 Az óra beállításához fordítsa el az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombot**.
Például: Ha a beállítandó idő 1:30.



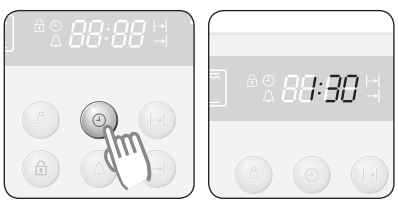
3 Nyomja meg az **Óra** gombot. A „🕘” és a „:00” villogni kezd.



4 A perc beállításához forgassa el az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombot**. „🕘” villogni kezd.



5 Az órabeállítás befejezéséhez nyomja meg az **Óra** gombot vagy várjon kb. 10 másodpercet. „🕘” jelzés eltűnik, a „30”-as szám nem villog. A kijelzőn megjelenik a pontos idő. A készülék ekkor készen áll a használatra.



BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 12 2011-04-13 7:54:40

ELSŐ TISZTÍTÁS

Az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg a sütőt.

Ne használjon érdes szivacsot vagy súrolószert. Ezek kárt tehetnek a sütő felületében. A zománcozott előlapú sütőket kereskedelmi forgalomban használható tisztítószerekkel tisztítsa.

A sütő tisztítása

1. Nyissa ki a készülék ajtaját. Felkapcsol a sütő világítása.
2. Tisztítsa meg meleg vízzel vagy mosogatószerrel, majd egy puha, tiszta kendővel törölje szárazra az összes tálcát, tartozékot és csúszósínt.
3. A sütő belsejét ugyanígy tisztítsa meg.
4. A készülék elejét törölje át egy megnedvesített kendővel.

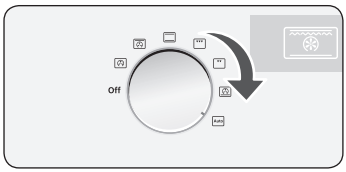
Ellenőrizze az órabeállítást. Vegye ki a tartozékokat és használat előtt 1 órán keresztül működtesse a sütő légkeveréses beállítását 200 °C mellett. Az ekkor érezhető jellegzetes szag normális jelenség, de az előkészítési idő alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 13 2011-04-13 7:54:40

a sütő használata

A FŐZÉSI/SÜTÉSI MÓD FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

Fordítsa el a **funkcióválasztó gombot** a megfelelő sütőfunkcióra.



Sütési módok

A következő táblázat a különböző sütési módokat és beállításokat szemlélteti. A különböző sütési módok használatáról olvassa el a következő oldalakon a vonatkozó sütési útmutatókat.

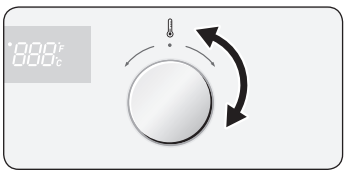
Üzemmód	Leírás
	Hagyományos A felső és alsó fűtőelemek melegítik az ételt. A beállítás sütéshez/ropogósra sütéshez a legalkalmasabb.
	Felső fűtés + légkeverés Az üzemmód hússütéshez ajánlott. A felső fűtőelem és a fentről és a hátlap fűtőeleméből érkező forró levegőt keringtető ventilátorok működnek.
	Légkeverés Az ételt a hátfal fűtőeleméből érkező és a két ventilátorral keringtetett forró levegő melegíti. A beállítás egyenletes melegítést biztosít és gyorsan elkészíthető fagyasztott ételek, illetve sütemények és croissant-ok készítéséhez ideális. Az üzemmód mellett két szinten lehetséges sütni.
	Nagyméretű grill A felső fűtőelemek melegítik az ételt. Az üzemmód (marha)hússzeletek, kolbászfélék grillezéséhez és sajtos melegszendvicsek készítéséhez ajánlott.
	Kisméretű grill Az üzemmód kis mennyiségű ételek (pl. franciakenyér, sajt vagy halszeletek) grillezéséhez ideális. Az ételt a sütőrács közepére helyezze, mivel csak a kisebb, középső fűtőelem működik.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 14 2011-04-13 7:54:41

Üzemmód	Leírás
	Alsó fűtés + légkeverés Az alul és a hátlapon található fűtőelemből érkező forró levegőt a ventilátorok keringtetik. Az üzemmód az olyan ételek elkészítéséhez ideális, mint például lepények, pizza, kenyér és sajttorták.
Auto	**Automatikus menüprogramok (opcionális)** 15 automatikus menüprogram választható sütéshez, grillezéshez és főzéshez. Az üzemmód, az elkészítési idő és a hőmérsékletek - az Ön kényelme érdekében - előre be vannak programozva. Csak válassza ki az elemet és a megfelelő adagot.

A SÜTŐ HŐMÉRSÉKLETÉNEK BEÁLLÍTÁSA

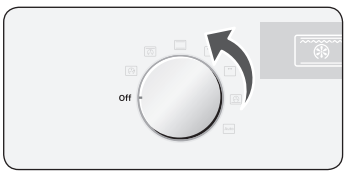
1 Az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombot** elforgatva állítsa be a hőmérsékletet 5 °C-os lépésekben.
40 °C - 250 °C
40 °C - 300 °C (Nagy- és kisméretű grill)



A hőmérséklet sütés közben állítható.

A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

A sütő kikapcsolásához fordítsa a **funkcióválasztó gombot** „Off” (Ki) állásba.

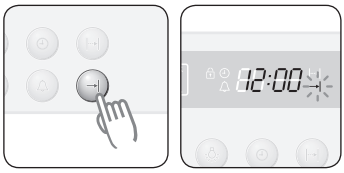


BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 15 2011-04-13 7:54:41

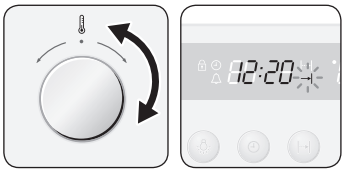
BEFEJEZÉSI IDŐ

A befejezési idő sütés közben beállítható.

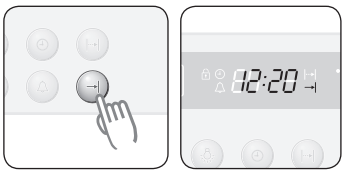
1 Nyomja meg a **Befejezési idő** gombot.
Például: A pontos idő 12:00.



2 A kívánt befejezési idő beállításához forgassa el az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombot**.



3 Nyomja meg a **Befejezési idő** gombot. A sütő automatikusan a beállított befejezési időnek megfelelően fog működni, hacsak 5 másodpercen belül meg nem nyomja a **Befejezési idő** gombot.

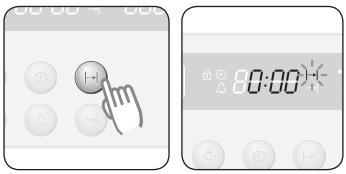


Sütés közben az előzőleg beállított befejezési idő az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombbal** a jobb végeredmény érdekében módosítható.

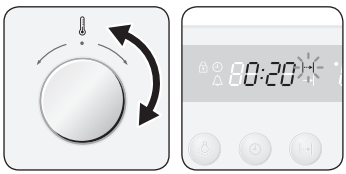
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

A elkészítési idő sütés közben beállítható.

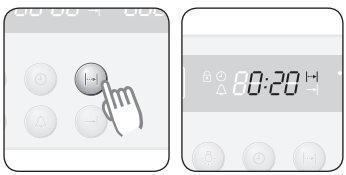
1 Nyomja meg az **Elkészítési idő** gombot.



2 A kívánt elkészítési idő beállításához forgassa el az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombot**.



3 Nyomja meg az **Elkészítési idő** gombot. A sütő a beállított elkészítési időnek megfelelően fog működni, hacsak 5 másodpercen belül meg nem nyomja az **Elkészítési idő** gombot.



Sütés közben az előzőleg beállított elkészítési idő az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombbal** a jobb végeredmény érdekében módosítható.

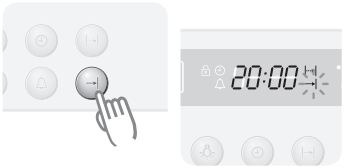
BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 16 2011-04-13 7:54:42

KÉSLELTETETT INDÍTÁS

1. eset - Először az elkészítési idő van megadva

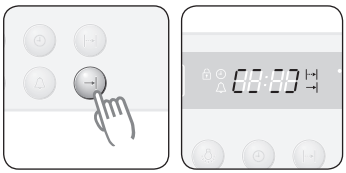
Ha a befejezési időt az elkészítési idő után állítja be, az elkészítési és a befejezési időt a sütő kiszámolja, és ha szükséges, késleltetett bekapcsolási időt állít be.

1 Nyomja meg a **Befejezési idő** gombot.
Például: A pontos idő 15:00, a kívánt elkészítési idő 5 óra.



2 A befejezési idő beállításához forgassa el az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombot**.
Például: 5 óra elkészítési időre van szüksége és 20:30-kor szeretne végezni.

3 Nyomja meg a **Befejezési idő** gombot.
A késleltetett indítási időpontig a „ ” szimbólum jelenik meg.

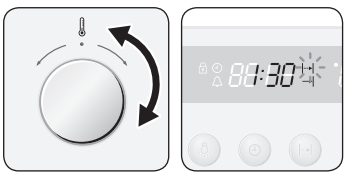


2. eset - Először a befejezési idő van megadva

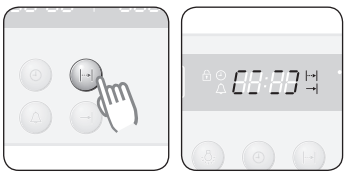
Ha az elkészítési időt a befejezési idő után állítja be, az elkészítési és a befejezési időt a sütő kiszámolja, és ha szükséges, késleltetett bekapcsolási időt állít be.

1 Nyomja meg az **Elkészítési idő** gombot.
Például: A pontos idő 15:00, a kívánt befejezési idő 17:00.

2 Az elkészítési idő beállításához forgassa el az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombot**.
Például: 1 óra 30 perc elkészítési időre van szüksége és 17:00.-ra szeretne végezni



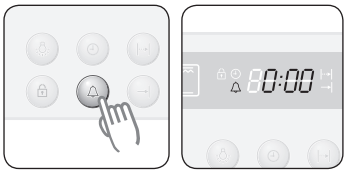
3 Nyomja meg az **Elkészítési idő** gombot.
A késleltetett indítási időpontig a „ ” szimbólum jelenik meg.



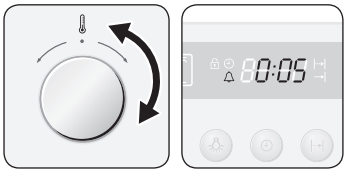
BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 17 2011-04-13 7:54:44

IDŐZÍTŐ

1 Nyomja meg egyszer az **Időzítő** gombot. „ 🔔 ” villogni kezd.



2 A kívánt idő beállításához forgassa el az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombot**. **Például**: 5 perc



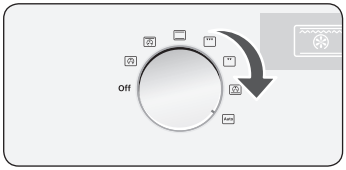
3 Az időzítő elindításához nyomja meg az **Időzítő** gombot. A beállított idő leteltével hangjelzés hallható.

Az időzítő értékeinek törléséhez egyenként 2 másodpercig tartsa lenyomva az **Időzítő** gombot.

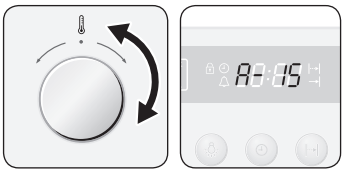
BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 18 2011-04-13 7:54:44

AUTOMATIKUS FUNKCIÓ (OPCIONÁLIS)

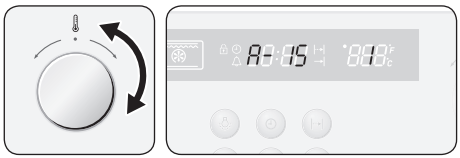
1 Fordítsa a **funkcióválasztó gombot** az automatikus funkcióra.



2 Az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombot** jobbra vagy balra elforgatva válassza ki a kívánt receptet. A recept kiválasztása után várjon 5 másodpercet, majd állítsa be a súlyt. Azoknál a recepteknél, ahol nem választható súly, indítsa el azonnal a sütést.

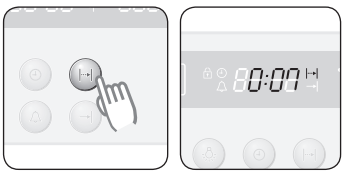


3 Az **idő-/hőmérséklet-szabályozó gombot** jobbra vagy balra elforgatva válassza ki a kívánt súlyt. Megjelenik az előmelegítési idő (perc:másodperc), és a súly kiválasztása után 5 másodperccel elindul a visszaszámlálás. Előmelegítési idő nélküli recept esetén a hátralévő elkészítési idő (óra:perc) jelenik meg.



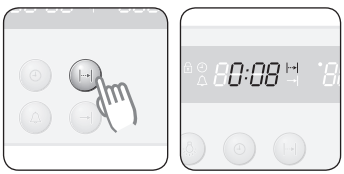
Az előmelegítési idő után
Az előmelegítés lejárta után a sütő hangjelzést ad és megjelenik a hátralévő elkészítési idő (óra:perc). A sütő „előmelegítés" állapotban marad, amíg az ételt be nem helyezte a sütőbe és meg nem nyomta az **Elkészítési idő** gombot.

4 Nyomja meg az **Elkészítési idő** gombot. Megjelenik az elkészítési idő (visszaszámlálva).
Elkezdődik a sütés 1. fázisa.



Az „elforgatás/megfordítás" időpontja
A sütő hangjelzéssel jelzi, ha elérkezik az étel „elforgatási/megfordítási" ideje. Az „elforgatás/megfordítás" után a sütő addig nem folytatja a sütést, amíg meg nem nyomta az **Elkészítési idő** gombot.

5 Nyomja meg az **Elkészítési idő** gombot. A hangjelzés leáll és a sütés újraindul.

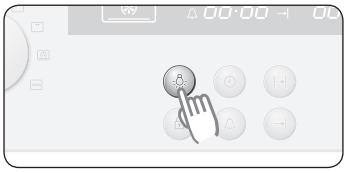


BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 19 2011-04-13 7:54:45

A SÜTŐVILÁGÍTÁS FEL-/LEKAPCSOLÁSA

1 Nyomja meg a **Világítás** gombot.

1.	Ki
2.	Be

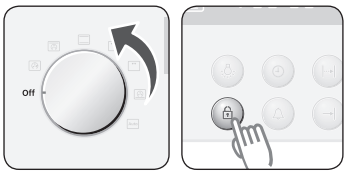


A világítás 5 perc elteltével automatikusan lekapcsol.

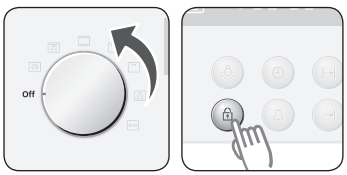
GYERMEKZÁR FUNKCIÓ

A gyermekzár funkció készenléti állapotban használható.

1 Fordítsa a **funkcióválasztó gombot** „Off” helyzetre. 3 másodpercig tartsa lenyomva a **Gyermekzár** gombot.
A ( ) jelzés megjelenik a kijelzőn.



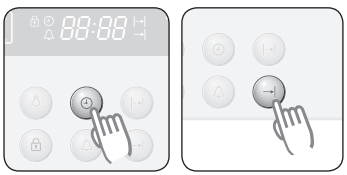
2 Fordítsa a **funkcióválasztó gombot** „Off” helyzetre. Kioldáshoz tartsa ismét 3 másodpercig lenyomva a **Gyermekzár** gombot.



Bekapcsolt gyermekzár mellett a kioldási funkciót leszámítva a gombok és a forgógombok nem működnek.

A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

1 A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg egyszerre és tartsa 3 másodpercig lenyomva az **Óra** és a **Befejezési idő** gombot.



2 A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg egyszerre és tartsa 3 másodpercig lenyomva az **Óra** és a **Befejezési idő** gombot.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 20 2011-04-13 7:54:46

SÜTŐFUNKCIÓK

A sütő a következő funkciókkal rendelkezik:

1. Hagyományos

Ajánlott hőmérséklet: 200 °C
A hagyományos funkció ideális az egy állványra helyezett ételek (rácson) sütéséhez. A sütőben uralkodó hőmérséklet fenntartásához a felső és az alsó fűtőelemek is működnek.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt hagyományos módon.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott lasagne (500-1000 g)	3	Sütőrács	180-200	40-50
Egész hal (pl. aranykeszeg) (300-1000 g) 3-4 szelet oldalanként KENJE MEG EGY CSEPP OLAJJAL	3/2	Sütőrács/ mély tepsi	240	15-20
Halszeletek (500-1000 g) 3-4 szelet oldalanként KENJE MEG EGY CSEPP OLAJJAL	3	Sütőtálca	200	13-20
Fagyasztott kotlett (350-1000 g) darált hús szalonnás, sajtos vagy gombás töltelékkel KENJE MEG EGY CSEPP OLAJJAL	3	Sütőtálca	200	25-35
Fagyasztott kotlett darált húsból, répából, céklából vagy burgonyából (350-1000 g) KENJE MEG EGY CSEPP OLAJJAL	3	Sütőtálca	200	20-30
Csontos sertéskaraj (500-1000 g) KENJE MEG EGY CSEPP OLAJJAL, ADJON HOZZÁ SÓT ÉS BORSOT	3/2	Sütőrács/ mély tepsi	200	40-50
Sült burgonya (félbe vágva) (500-1000 g)	3	Sütőtálca	180-200	30-45
Fagyasztott hústekercs gombás töltelékkel (500-1000 g) KENJE MEG EGY CSEPP OLAJJAL	3	Sütőtálca	180-200	40-50
Piskóta (250-500 g)	2	Sütőrács	160-180	20-30
Márványkuglóf (500-1000 g)	2	Sütőrács	170-190	40-50
Gyümölcsös-morzsás tetejű tepsis kelt tészta (1000-1500 g)	2	Sütőtálca	160-180	25-35
Muffin (500-800 g)	2	Sütőrács	190-200	25-30

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 21 2011-04-13 7:54:46

2. Felső fűtés + légkeverés

Ajánlott hőmérséklet: 190 °C
Működik a felső fűtőelem, és a ventillátor folyamatosan keringeti a forró levegőt. A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt felső fűtés + légkeverés módban.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Csontos sertéshús (1000 g) KENJE MEG OLAJJAL, ADJON HOZZÁ FŰSZEREKET	3/2	Sütőrács/mély tepsi	180-200	50-65
Sertéscsülök fóliában (1000-1500 g) PÁCOLJA	2	Sütőtálca	180-230	80-120
Egész csirke (800-1300 g) KENJE MEG OLAJJAL, ADJON HOZZÁ FŰSZEREKET	2/1	Sütőrács/mély tepsi	190-200	40-65
Hús- vagy halszeletek (400-800 g) KENJE MEG EGY CSEPP OLAJJAL, ADJON HOZZÁ SÓT ÉS BORSOT	3	Sütőrács/mély tepsi	180-200	15-35
Csirkedarabok (500-1000 g) KENJE MEG OLAJJAL, ADJON HOZZÁ FŰSZEREKET	4/3	Sütőrács/mély tepsi	200-220	25-35
Sült hal (500-1000 g) használjon sütésálló edényt KENJE MEG OLAJJAL	2	Sütőrács	180-200	30-40
Marhasült (800-1200 g) KENJE MEG OLAJJAL, ADJON HOZZÁ FŰSZEREKET	2/1	Sütőrács/mély tepsi Adjon hozzá 1 csésze vizet	200-220	45-60
Kacsamell (300-500 g)	4/3	Sütőrács/mély tepsi Adjon hozzá 1 csésze vizet	180-200	25-35

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 22 2011-04-13 7:54:46

3. Légkeverés

Ajánlott hőmérséklet: 170 °C
A funkcióval akár 3 polcon is elhelyezett ételt süthet meg, de használatával sütőrácson is süthet.
A főzésről a hátsó falon levő fűtőelem gondoskodik, a ventillátor pedig keringeti a levegőt.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt légkeveréses módban.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Bárányborda (350-700 g) KENJE MEG OLAJJAL, ADJON HOZZÁ FŰSZEREKET	3/2	Sütőrács/mély tepsi	190-200	40-50
Sült banán (3-5 db): Vágja le késsel a hegyét, adjon hozzá 10-15 g csokoládét, 5-10 g apróra vágott diót, cukrot, vizet, és csomagolja be alufóliába.	3	Sütőrács	220-240	15-25
Sült alma (5-8 db, almánként 150-200 g) Vegye ki a magházat, adjon hozzá mazsolát és lekvárt. Használjon sütésálló edényt.	3	Sütőrács	200-220	15-25
Darált húsból készült kotlett (300-600 g) KENJE MEG EGY CSEPP OLAJJAL	3	Sütőtálca	190-200	18-25
Töltött, darált húsos tekercs „orosz módra” (500-1000 g) KENJE MEG OLAJJAL	3	Sütőtálca	180-200	50-65
Fagyaszott krokett (500-1000 g)	2	Sütőtálca	180-200	25-35
Fagyasztott, sütőben elkészíthető hasábburgonya (300-700 g)	2	Sütőtálca	180-200	20-30
Fagyaszott pizza (300-1000 g)	2	Sütőrács	200-220	15-25
Almás és mandulás sütemény (500-1000 g)	2	Sütőrács	170-190	35-45
Friss croissant (200-400 g) (készre sütött)	2	Sütőtálca	180-200	15-25

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 23 2011-04-13 7:54:46

4. Nagyméretű grill

Ajánlott hőmérséklet: 240 °C
A nagyméretű grillben nagy mennyiségű lapos ételt, például hús- és halszeleteket grillezhet. Rácson sütéshez is kiválóan alkalmas. Ebben az üzemmódban a felső hűtőelem és a grill is működik.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt Nagyméretű grill módban.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Kolbászfélék (vastag) 5-10 db	4/3	Sütőrács/mély tepsi	220	5-8 forgatás 5-8
Kolbászfélék (vékony) 8-12 db	4/3	Sütőrács/mély tepsi	220	4-6 forgatás 4-6
Melegszendvics 5-10 db	5	Sütőrács	240	1-2 forgatás 1-2
Sajtos melegszendvics 4-6 db	4/3	Sütőrács/sütőtálca	200	4-8
Fagyasztott, töltött palacsinta „orosz módra” (200-500 g)	3	Sütőtálca	200	20-30
Bifsztek (400-800 g)	4/3	Sütőrács/mély tepsi	240	8-10 forgatás 5-7

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 24 2011-04-13 7:54:46

5. Kisméretű grill

Ajánlott hőmérséklet: 240 °C
A funkcióval kisebb adag ételeket grillezhet a tálca közepére helyezve, például hús-, hal- és kenyérszeleteket. Csak a felső fűtőelem működik.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt Kisméretű grill módban.
Helyezze az ételt az edény közepére.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott, sütőben elkészíthető camembert (2-4 db, egyenként 75 g) HELYEZZE HIDEG SÜTŐBE (előmelegítés előtt)	3	Sütőrács	200	10-12
Fagyasztott baguette feltéttel (paradicsomos-mozzarellás vagy sonkás-sajtos)	3/2	Sütőrács/sütőtálca	200	15-20
Fagyasztott halrudacskák (300-700 g) HELYEZZE HIDEG SÜTŐBE (előmelegítés előtt) KENJE MEG EGY CSEPP OLAJJAL	3/2	Sütőrács/sütőtálca	200	15-25
Fagyasztott halburger (300-600 g) HELYEZZE HIDEG SÜTŐBE, EGY CSEPP OLAJJAL KENJE MEG	3	Sütőtálca	180-200	20-35
Fagyaszott pizza (300-500 g) HELYEZZE HIDEG SÜTŐBE (előmelegítés előtt)	3/2	Sütőrács/sütőtálca	180-200	23-30

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 25 2011-04-13 7:54:46

6. Alsó fűtés + légkeverés

Ajánlott hőmérséklet: 190 °C
Az alsó fűtés + légkeverés módot olyan ételekhez használja, melyek esetében fontos, hogy „szaftosak” maradjanak, de az aljuk jól megsüljön (ropogjon); ilyen például a pizza, a quiche lorraine, a német típusú „nyitott” gyümölcs- és sajttorták.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt alsó fűtés + légkeverés módban.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Élesztővel készülő almás pite, fagyasztott (350-700 g)	3	Sütőrács	180-200	15-20
Fagyasztott leveles tészta töltelékkel (300-600 g) KENJE MEG TOJÁSSÁRGÁJÁVAL, HELYEZZE HIDEG SÜTŐBE (előmelegítés előtt)	3	Sütőtálca	180-200	20-25
Húsgombóc szószban (250-500 g) használjon sütésálló edényt	3	Sütőrács	180-200	25-35
Leveles tészta (500-1000 g) KENJE MEG TOJÁSSÁRGÁJÁVAL	3	Sütőtálca	180	15-23
Cannelloni szószban (250-500 g) használjon sütésálló edényt	3	Sütőrács	180	22-30
Töltött kelt tészták (600-1000 g) KENJE MEG TOJÁSSÁRGÁJÁVAL	3	Sütőtálca	180-200	20-30
Saját készítésű pizza (500-1000 g)	2	Sütőtálca	200-220	15-25
Saját készítésű kenyér (700-900 g)	2	Sütőrács	170-180	45-55

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 26 2011-04-13 7:54:46

7. Automatikus menüprogramok

A lenti táblázatban 15 automatikus sütési és roston sütési programot talál. A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez. A sütési módok és idők - az Ön kényelme érdekében - előre programozottak. Kövesse az alábbi irányelveket ételek sütéséhez. Az ételt minden esetben a még hideg sütőbe tegye be.

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)
1	Mélyhűtött pizza	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Sütőrács	2
	Tegye a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére. Vékony pizzákhoz a 0,3-0,6 g-os, vastag feltéttel rendelkező pizzákhoz a 0,7-1,0 g-os beállítás javasolt.			
2	Fagyasztott hasábburgonya	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Sütőtálca	2
	Ossza el egyenletesen a fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonyát a sütőtálcán. Az első beállítás vékony hasábburgonyához, a második vastag sült burgonyához javasolt. Használjon sütőpapírt. A sütési idő 2/3-a után fordítsa meg.			
3	Fagyasztott krokettek	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Sütőtálca	2
	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyakroketteket a sütőtálcán. A sütési idő 2/3-a után fordítsa meg.			
4	Friss lasagne	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Sütőrács	3
	Használjon sütésálló üvegedényt. Tegye a sütőrácsra helyezett fagyasztott vagy házi készítésű lasagne-t a sütő közepére.			
5	Marhasült	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Sütőrács Mély tepsi	4 3
	Helyezzen 2-6 marhahússzeletet egymás mellé, egymástól egyenlő távolságra a sütőrácsra. Az első beállítás vékony szeletekre, a második vastagokra vonatkozik. A hangjelzés után fordítsa meg.			
6	Marhasült	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Sütőrács Mély tepsi	2 1
	Pácolja be a marhahátszínt és helyezze a sütőrácsra. A mély tepsibe öntsön 1 pohár vizet. A hangjelzés után fordítsa meg. Sütés után alufóliába burkolva 5-10 percig hagyja állni.			
7	Párolt hal	1- 0,2 - 0,4 2- 0,5 - 0,7 3- 0,8 - 1,0	Sütőrács	2
	Tegye az előkészített halat (pl. pisztrángot, tőkehalat) egy megfelelő méretű sütésálló, fedővel rendelkező üvegedénybe. Tegyen hozzá annyi folyadékot (pl. 3-4 ek. citromlevet, fehérbort vagy vizet), hogy az edény alját ellepje, majd fedje le. Tegye az edényt sütőrácsra. Ha azt szeretné, hogy az étel ropogósabb legyen, kenje meg a halat olívaolajjal és ne fedje le.			

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 27 2011-04-13 7:54:46

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)
8	Sült Csirke	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Sütőrács Mély tepsi	2 1
	A mélyhűtött csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel, majd mellrésszel felfelé helyezze a sütőrácsra.			
9	Sütemény	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Sütőrács	2
	Tegye a tésztát egy megfelelő méretű, mély, kerek sütőedénybe, pl. kuglófformába vagy kerek tortaformába. Ez a program kevert tésztákhoz (márványkuglóf, citromos sütemény, mogyorótorta) alkalmas.			
10	Muffin	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Sütőrács	2
	Helyezze a tésztát megfelelő méretű, 12 db-os fém muffinsütő formába. A tálat tegye az állványra. Az egyenként 45 g súlyú muffinokhoz 0,5-0,6 kg, az egyenként 65 g-os, közepes méretű muffinokhoz pedig 0,7-0,8 kg súly ajánlott.			
11	Fehér kenyér	1. 0,7 - 0,8	Sütőrács	2
	A program 500 g búzalisztből készülő kenyértésztához felel meg. Kövesse a csomagoláson olvasható utasításokat. Tegye a kelesztett tésztát egy négyszögletű sütőedénybe. A tetejét kenje meg vízzel. Késsel vágja megfelelő hosszúságúra.			
12	Teljes kiőrlésű kenyér	1. 0,7 - 0,8	Sütőrács	2
	A program 500 g búza- és rozslisztből készülő kenyértésztához felel meg. Kövesse a csomagoláson olvasható utasításokat. Tegye az élesztős (kovászos) tésztát egy megfelelő méretű, négyszögletes sütőedénybe. A tetejét kenje meg vízzel. Késsel vágja megfelelő hosszúságúra.			
13	Zsömle/ciabatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Sütőtálca	3
	Az első beállítás kisméretű élesztős tésztákhoz, például zsömléhez vagy friss croissant-hoz (4-8 db) alkalmas. A 2. beállítás házi készítésű ciabatta kenyér vagy baguette (2-6 db) készítéséhez felel meg. Használjon sütőpapírt.			
14	Házi pizza	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Sütőtálca	2
	Az első beállítás pizzafalatokhoz alkalmas (7-9 db). A 2. beállítás egy kerek vagy egy tálca méretű pizza elkészítéséhez használható. A súlytartományok a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magukba foglalják. Ha azt szeretné, hogy az étel ropogósra süljön, melegítse elő a sütőt alsó fűtés és légkeverés módban 5 percig.			
15	Kelesztés	1. pizzatészta 2. kelt tészta 3. kelesztett tészta	Sütőrács	2
	Az első beállítás pizzatészta, kelt süteménytészta vagy előkelesztett kenyértészta kelesztésére szolgál. Tegye egy nagy kerek edénybe és fedje le háztartási fóliával. A 2. beállítás élesztős kenyértésztához való. A 3.beállítás kovásszal kelesztett tésztához használható. Az előkelesztett tésztát gyúrja át kézzel, tegye egy sütőedénybe és fedje le háztartási fóliával.			

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 28 2011-04-13 7:54:46

PRÓBAÉTELEK

Az EN 60350 szabvány szerint

1. Sütés

A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak.

Étel típusa	Ételek és megjegyzések	Szint (polc)	Főzési mód	Hőm. (°C)	Sütési idő (perc)
Aprósütemény	Sütőtálca	2	Hagyományos	170-190	15-25
	Mély tepsi + sütőtálca	1+4	Légkeverés	150-170	20-30
Zsiradék nélküli piskótatészta	Sütőforma a sütőrácson (sötét bevonatú, ø 26 cm)	1	Hagyományos	160-180	25-35
Almás pite	Sütőrács + sütőtálca + 2 nyitható sütőforma (sötét bevonatú, ø 20 cm)	1+3	Légkeverés	170-190	80-100
	Sütőrács + 2 nyitható sütőforma (sötét bevonatú, ø 20 cm)	1 Átlósan elhelyezve	Hagyományos	180-200	75-85

2. Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a Nagyméretű grill funkció segítségével. Ehhez a funkcióhoz a maximális hőmérsékleti beállítást, a 300 °C-ot használja.

Étel típusa	Ételek és megjegyzések	Szint (polc)	Főzési mód	Hőm. (°C)	Sütési idő (perc)
Pirítós fehérkenyérből	Sütőrács	5	Nagyméretű grill	300	1. 1-2 2. 1-1½
Marhahúspogácsák	Sütőrács/mély tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	4 / 3	Nagyméretű grill	300	1. 7-10 2. 5-8

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 29 2011-04-13 7:54:47

tisztítás és karbantartás

A sütő külseje

- A sütő belsejének és külsejének megtisztításához használjon kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Konyhai papírtörlővel vagy konyharuhával törölje szárazra.
- Ne alkalmazzon súrolót, maró hatású tisztítószereket és anyagokat.

A sütő rozsdamentes acél előlapja

- Ne használjon fém súrolópárnát, kemény kefét vagy maró hatású anyagokat. Ezek károsíthatják a sütő felületét.

A sütő alumínium előlapja

- Óvatosan törölje át a tányért puha (mikroszálas) kendővel, és használjon enyhe tisztítószert.

⚠ **VIGYÁZAT**: Várja meg, amíg a sütő kihűl, és csak ezt követően lásson hozzá a tisztításhoz.

A sütő belseje

- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- Ne használjon durva súrolópárnát vagy szivacsot.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekében használjon kereskedelmi forgalomban kapható sütőtisztítókat.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.

Tartozékok

A sütőedényeket és a tartozékokat minden használat után mossa el és törölje szárazra konyharuhával. Az egyszerű tisztítás érdekében áztassa 30 percig meleg, szappanos vízben.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 30 2011-04-13 7:54:47

KATALITIKUS ZOMÁNCFELÜLET

A kivehető burkolatot sötét bevonatú katalitikus zománc borítja, melyre lerakódhat a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék. A lerakódások ráégnek a felületre 200 °C vagy annál magasabb hőmérsékleten, például ételek (ropogósra) sütésekor.
Magas hőmérsékleten gyorsabban bekövetkezik a ráégés.
A sütőt és a tartozékokat minden használat után tisztítsa meg. Ha ezt elmulasztja, a későbbi sütések során a lerakódások még jobban ráégnek a felületre, ezáltal a tisztítás nehézzé, sőt egyes esetekben lehetetlenné válik.

Kézi tisztítás

Várja meg, amíg a sütő kihűl, és csak ezt követően lásson hozzá a tisztításhoz.

- A katalitikus zománcozott burkolatot melegvizes-mosogatószeres oldattal és puha nejlon kefével tisztítsa meg.

Ne alkalmazzon agresszív tisztítószereket, kemény kefét, (fém) súrolópárnát, kést vagy más maró hatású anyagokat. Ne használjon sütőtisztító spray-t a zománcfelületen, mert a benne lévő vegyszerek a katalitikus zománc károsodását okozzák, amely így hatását veszti.
Ha spray-t alkalmaz a sütő belsejének tisztításához, először távolítsa el a sütő katalitikus burkolatát.

Tisztítás forró levegővel

A katalitikus burkolat forró levegővel történő tisztítása előtt ellenőrizze, hogy a sütő belseje a fent leírt módon meg lett-e tisztítva. Ellenkező esetben a forró levegő beleégetheti a lerakódásokat a sütő belsejébe, ami lehetetlenné teszi eltávolításukat.

Ha a kézi tisztítást követően a sütő még mindig erősen szennyezett, felforrósításával a kifröccsent olaj és zsír könnyebben eltávolítható.
Ne feledje, hogy a lerakódott fűszereket, szószokat és egyéb hasonló anyagokat ezzel az eljárással nem lehet eltávolítani. Ezeket kézzel, enyhe melegvizes-mosogatószeres oldatba mártott puha kefével lehet eltávolítani.

- Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
- Állítsa a sütőt hagyományos funkcióra.
- Állítson be 250 °C-os hőmérsékletet.
- Kapcsolja be a sütőt kb. 1 órára. A beállított idő hossza a szennyeződés mértékétől függ.

Jó ötlet az eljáráshoz a megfelelő funkcióval befejezési időt beállítani, így a sütő nem marad bekapcsolva a tisztítás befejezte után.
A visszamaradó szennyeződés is fokozatosan eltűnik, ha ismételten magas hőmérsékleten használja a sütőt.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 31 2011-04-13 7:54:47

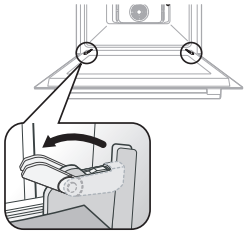
A SÜTŐ AJTAJÁNAK TISZTÍTÁSA

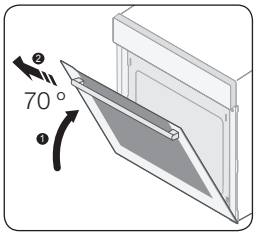
A sütő normál használata során tilos levenni az ajtót. Ha például tisztítási céllal mégis le kell venni, kövesse az alábbi utasításokat. A sütő ajtaja nehéz.

Az ajtó levétele

A sütő normál használata során tilos levenni az ajtót. Ha például tisztítási célokból mégis le kell venni, kövesse az alábbi utasításokat.

⚠ **FIGYELEM**: A sütő ajtaja nehéz.





1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki teljesen mindkét ajtóbeakasztót.

2. Csukja be az ajtót kb. 70 °-kal. Fogja meg középen mindkét kezével a sütőajtó oldalait, és húzza/emelje meg, míg a beakasztók kipattannak a helyükről.

FELSZERELÉS: Hajtsa végre az 1. és 2. lépést fordított sorrendben.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 32 2011-04-13 7:54:47

A sütőajtó üvege

A sütőajtón három réteg üveglap található. A belső és középső lapok kivehetők és megtisztíthatók.

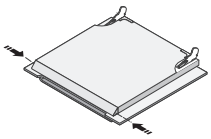
⚠ **VIGYÁZAT**:

- Amikor a sütőről le van véve az ajtó, a beakasztóknak nyitott helyzetben kell lenniük.
- Ne használjon durva csiszolóanyagokat vagy fém kaparókat a sütőajtó tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A felszerelt ajtóról ne távolítson el alkatrészeket (az ajtóüveget vagy egyéb alkatrészt), mert ez sérülést okozhat.

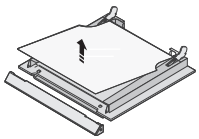
⚠ **Figyelem**: Ha -különösen az előlap szélein - túlzott erőt fejt ki, az üveg eltörhet.

Az ajtóüveg eltávolítása

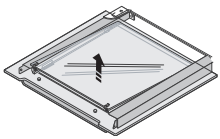
A sütőajtón három réteg üveglap található. A lapok kivehetők és megtisztíthatók.



1 Nyomja meg az ajtó bal és jobb oldalán található mindkét gombot.



2 Vegye le a fedelet, és emelje le az 1. üveglapot.



3 Emelje fel a 2. üveget, és tisztítsa meg a lapokat langyos vízzel vagy mosogatószerrel, majd puha, tiszta ronggyal törölje őket szárazra.

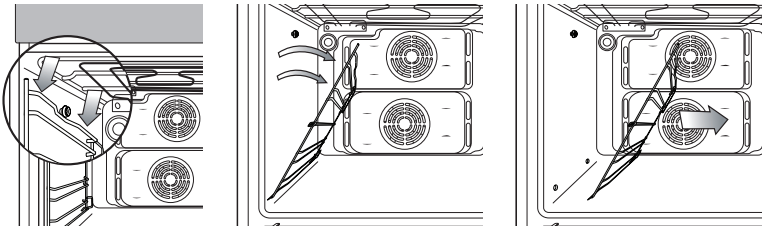
FELSZERELÉS: Hajtsa végre az 1., 2. és 3. lépést fordított sorrendben.
Az üvegajtó típusa típusonként (2 db - 4 db) eltérő.
Az 1. belső üveg behelyezésekor a nyomtatás lefelé mutasson.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 33 2011-04-13 7:54:47

OLDALSÓ CSÚSZÓSÍNEK

A sütő belsejének tisztításához mindkét oldalfalról eltávolíthatók a csúszósínek.

A csúszósínek eltávolítása



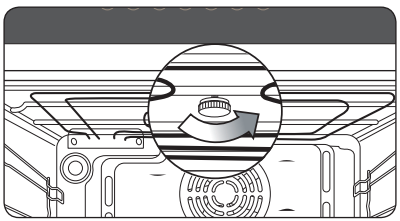
1 2 3

1. Nyomja meg a csúszósín tetejének középső részét.
2. Fordítsa el a csúszósínt körülbelül 45º-kal.
3. Húzza ki és távolítsa el a csúszósínt a két alsó nyílásból.

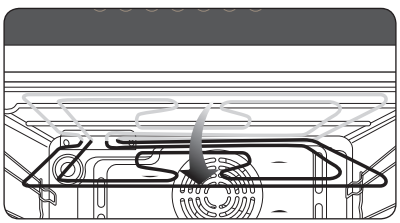
FELSZERELÉS: Hajtsa végre az 1., 2. és 3. lépést fordított sorrendben.

A FELSŐ FŰTŐEGYSÉG TISZTÍTÁSA

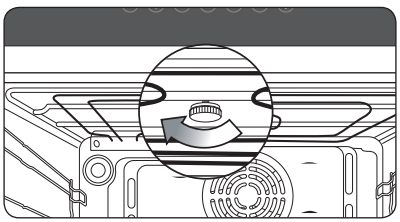
1. A fűtőegység felső részét tartva szerelje ki a felső kerek anyát az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva.



A felső fűtőegység elülső része lefelé hajlik.



2. Amikor elkészült a tisztítással, emelje fel a felső fűtőegységet eredeti helyzetébe és fordítsa el a kerek anyát az óramutató járásával megegyező irányba.



FELSZERELÉS: Hajtsa végre az 1. és 2. lépést fordított sorrendben.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 34 2011-04-13 7:54:48

AZ IZZÓLÁMPA CSERÉJE

Áramütés veszélye!
Izzócsere előtt tegye a következőket:

- Kapcsolja ki a sütőt;
- Áramtalanítsa a sütőt; és
- Tegyen törlőruhát a sütő aljába, hogy védje a véletlenül leeső izzót és üvegburát.

Izzót SAMSUNG szervizközpontból szerezhet be.

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje és az üvegbura megtisztítása

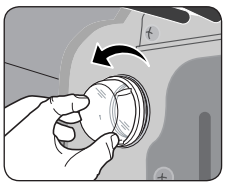
1. Vegye le a burát annak az óra járásával ellentétes irányba való csavarásával.

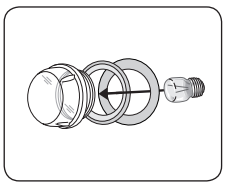
2. Vegye le a fém és lapos gyűrűt a buráról, és tisztítsa meg az üveget.

3. Szükség szerint cserélje ki az izzót egy 300 °C-ig hőálló, sütőben használható izzóra (25 W, 230 V).

4. Illessze a fém és lapos gyűrűt a burára.

5. Illessze a helyére az üvegburát.





BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 35 2011-04-13 7:54:48

garancia és szerviz

GYIK ÉS HIBAELHÁRÍTÁS

Mit tegyek, ha nem melegít a sütő?

Próbálkozzon a következő műveletek valamelyikével:

- Lehet, hogy a sütő nincs bekapcsolva. Kapcsolja be a sütőt.
- Lehet, hogy nincs beállítva az idő.
  Állítsa be az időt (erről lásd az „Idő beállítása" c. részt).
- Ellenőrizze, hogy megtörténtek-e a szükséges beállítások.
- Előfordulhat, hogy az egyik biztosíték kiégett, vagy az áramkör-megszakító kioldott.
  Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkört.
  Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelő szakembert.

Mit tegyek, ha a sütő annak ellenére sem melegszik fel, hogy beállítottam a funkciót és a hőmérsékletet?

Lehet, hogy probléma merült fel a belső elektromos csatlakozásokkal. Forduljon a szervizhez.

Mit tegyek, ha hibakód jelenik meg, és a sütő nem melegít?

Hiba lépett fel a belső elektromos áramkörben. Forduljon a szervizhez.

Mit tegyek, ha villog az időkijelző?

Áramszünet volt. Állítsa be az időt (erről lásd az „Idő beállítása" c. részt).

Mit tegyek, ha nem világít a sütő lámpája?

Nem működik a sütővilágítás.
Cserélje ki az izzót (erről lásd az „Izzócsere" c. részt).

Mit tegyek, ha a sütő ventilátora beállítás nélkül is működik?

A sütő használatát követően a ventilátor mindaddig működik, míg a sütő kihűl. Forduljon a szervizhez, ha a ventilátor azt követően is tovább működik, hogy a sütő kihűlt.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 36 2011-04-13 7:54:48

HIBA- ÉS BIZTONSÁGI KÓDOK

Hiba- és biztonsági kódok	Általános funkciók	Megoldás
	HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELÉSI HIBA	Forduljon a helyi SAMSUNG szerviz munkatársaihoz.
	BIZTONSÁGI LEÁLLÁS A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig tovább működött.	**Kapcsolja ki a sütőt, és vegye ki az ételt. Hagyja kihűlni a sütőt, és csak azt követően használja újra.**
	A sütő meghibásodása nem megfelelő teljesítményt eredményez, és biztonsági problémákat vet fel. Haladéktalanul fejezze be a sütő használatát.	**Forduljon a helyi Samsung szerviz munkatársaihoz.**

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 37 2011-04-13 7:54:49

műszaki adatok

MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás		230 V ~ 50 Hz
Volumen (hasznos kapacitás)		65 ℓ
Kimeneti teljesítmény		MAX. 3400 W
Súly	Nettó	kb. 40 kg
	Szállítási	kb. 44 kg
Méretek (szé. x ma. x mé.)	Kívül	595 x 595 x 566 mm
	Sütőtér	440 x 365 x 405 mm

Hungary

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

BF62 SERIES_XEO_00269U-HU.indb 38 2011-04-13 7:54:49

jegyzetek

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kódszám: DG68-00269U-01

SÉRIA BF62

Vstavaná rúra

Používateľská príručka

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju splatnost', ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích za riadeniach alebo pri obchodných aktivitách.

Predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie produktu značky Samsung. Ak chcete získať kompletnejší servis, zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

SAMSUNG

Používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.
Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.
Nájdite si čas a prečítajte si túto používateľskú príručku pred použitím rúry a uschovajte ju pre budúce použitie.
V texte používateľskej príručky sú použité nasledujúce symboly.

VAROVANIE alebo VÝSTRAHA

Dôležité

Poznámka

Bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOSŤ

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

- Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu zdroju jedine **špeciálne vyškolený elektrikár**.
- V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.
- **Opravy** by mal vykonávať **jedine vyškolený** technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na vášho predajcu.
- Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho oprávneného servisného technika.
- Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.
- Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte viaceré zásuvky, ani predlžovacie káble.
- Výkonnostný štítok sa nachádza na pravej strane dvierok.
- Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.
- Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 2 2011-04-13 8:04:17

⚠ **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Aby ste predišli popáleninám, nedovoľte prístup malých detí.

⚠ **VAROVANIE**: Pred výmenou svetla by ste mali spotrebič vypnúť, aby ste sa vyhli možnému zásahu elektrickým prúdom. Počas prevádzky rúry sa vnútorné povrchy veľmi zohrejú.

BEZPEČNOSŤ POČAS PREVÁDZKY

- Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.
- Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa vykurovacích telies, ani vnútorných povrchov rúry, pokým nemali čas sa ochladiť.
- V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.
- Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.
- Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.
- Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže vyparovať kvôli vysokým teplotám a výpary môžu spôsobiť požiar, ak prídu do styku s horúcou časťou rúry.
- Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.
- Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na drôtenom grile. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.
- Nenalievajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. To by mohlo poškodiť smaltovaný povrch.
- Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.
- Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou a neklaďte naň žiadne plechy na pečenie, ani konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a spôsobiť slabé výsledky varenia.
- Ovocné džúsy zanechajú škvrny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými. Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.
- Neodkladajte pečenie na otvorené dvierka rúry.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie malými deťmi alebo chorými osobami bez primeraného dozoru zodpovednej osoby, ktorá zaistí, že budú spotrebič používať bezpečne.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania. Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 3 2011-04-13 8:04:17

pokyny pre likvidáciu

LIKVIDÁCIA BALIACEHO MATERIÁLU

- Materiál použitý na balenie tohto spotrebiča je recyklovateľný.
- Obalové materiály likvidujte v správnej nádobe v miestnej inštitúcii zaoberajúcej sa likvidáciou odpadu.

LIKVIDÁCIA STARÝCH SPOTREBIČOV

⚠ **VAROVANIE**: Pred likvidáciou starých spotrebičov ich znefunkčnite, aby nemohli predstavovať zdroj nebezpečenstva. **Aby ste to vykonali, odpojte spotrebič od sieťového napájania a odpojte sieťový kábel.** Pre ochranu životného prostredia je dôležité, aby ste staré spotrebiče likvidovali správnym spôsobom.

- Spotrebič sa nesmie likvidovať v komunálnom odpade.
- Informácie o dňoch zberu a miestach na likvidáciu odpadu získate na vašom miestnom oddelení pre odpady alebo miestnom úrade.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 4 2011-04-13 8:04:17

Obsah

INŠTALÁCIA RÚRY 6

6 Bezpečnostné pokyny pre inštalujúcu osobu
6 Inštalácia do skrinky
7 Pripojenie k sieťovému napájaniu

DIELY A FUNKCIE 8

8 Rúra
9 Ovládače rúry
9 Príslušenstvo
10 Používanie príslušenstva
11 Bezpečnostné vypnutie
11 Chladiaci ventilátor

KÝM ZAČNETE 12

12 Nastavenie hodín
13 Úvodné čistenie

POUŽÍVANIE RÚRY 14

14 Nastavenie režimu funkcie varenia
15 Nastavenie teploty rúry
15 Vypnutie rúry
16 Čas ukončenia
16 Čas varenia
17 Oneskorené spustenie
18 Kuchynský časovač
19 Automatické varenie (voliteľné)
20 Zapnutie/vypnutie svetla rúry
20 Funkcia detskej bezpečnosti
20 Vypínanie signalizácie
21 Funkcie rúry
29 Testovacie jedlá

ČISTENIE A ÚDRŽBA 30

31 Katalytický lakovaný povrch
32 Čistenie dvierok rúry
34 Vodiace lišty
34 Čistenie horného ohrievača
35 Výmena žiarovky

ZÁRUKA A SERVIS 36

36 Najčastejšie problémy a riešenie problémov

TECHNICKÉ ÚDAJE 38

38 Technické údaje

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 5 2011-04-13 8:04:17

Inštalácia rúry

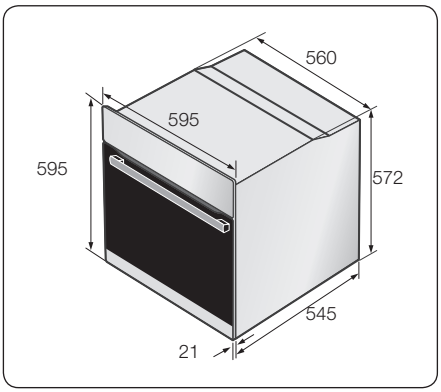
Elektrickú inštaláciu tohto spotrebiča môže vykonávať len licencovaný elektrikár.
Rúru musíte nainštalovať podľa dodaných pokynov.
Po nainštalovaní odstráňte z dvierok ochranný vinyl.

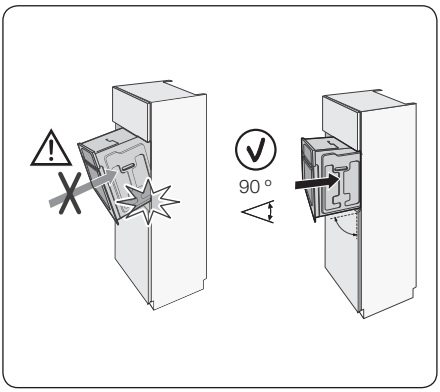
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE INŠTALUJÚCU OSOBU

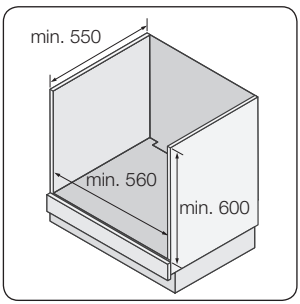
- Inštalácia musí zaučovať ochranu pred vystavením elektricky živým dielom.
- Jednotka, v ktorej je spotrebič namontovaný, musí byť v súlade s požiadavkami na stabilitu normy DIN 68930.

INŠTALÁCIA DO SKRINKY

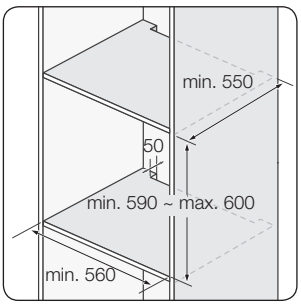
- Dodržiavajte požiadavky na minimálne vzdialenosti.
- Rúru na mieste zabezpečte pomocou skrutiek na každej strane rúry.
- Rúru by ste mali na miesto zasunúť pod správnym uhlom zarovnania.

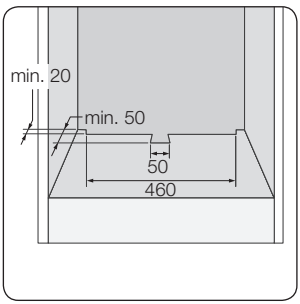






Vysoká skrinka

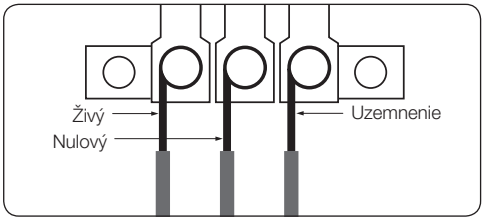




Nízka skrinka

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 6 2011-04-13 8:04:17

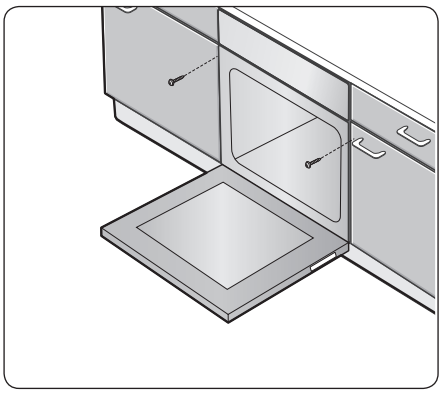
PRIPOJENIE K SIEŤOVÉMU NAPÁJANIU

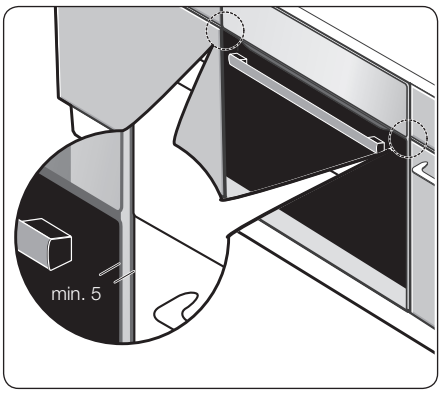


Elektrické pripojenia sa musia vykonať podľa štítku pripojenia, ktorý je pripevnený na zadnej strane spotrebiča, a musí ich vykonať elektrikársky inštalatér, ktorý musí zabezpečiť pripojenie spotrebiča podľa montážnych pokynov a miestnych predpisov.
Keď sa spotrebič k elektrickému vedeniu nepripája pomocou zástrčky, kvôli splneniu bezpečnostných požiadaviek musíte na sieťovú stranu pripojenia namontovať omni-polárne prerušovacie zariadenie (s rozchodom kontaktov najmenej 3 mm).

Po pripojení napájania sa inicializuje elektronika rúry, čo na niekoľko sekúnd neutralizuje osvetlenie. Elektrický kábel (H05 RR-F alebo H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) musí byť dostatočne dlhý na pripojenie k vstavanej rúre stojacej na podlahe pred jej jednotkou.
Otvorte zadný kryt a pred namontovaním vodiacich drôtov do príslušných svoriek úplne odskrutkujte pripojovaciu skrutku a káblovú sponu.

Drôt uzemnenia sa musí pripojiť do svorky (⏚) na rúre.
Ak sa rúra k napájaciemu zdroju pripája pomocou zástrčky, táto zástrčka musí zostať po namontovaní rúry prístupná.
Neprijímame akúkoľvek zodpovednosť v prípade nehody, ktorá vznikla následkom neexistujúceho alebo chybného uzemnenia.



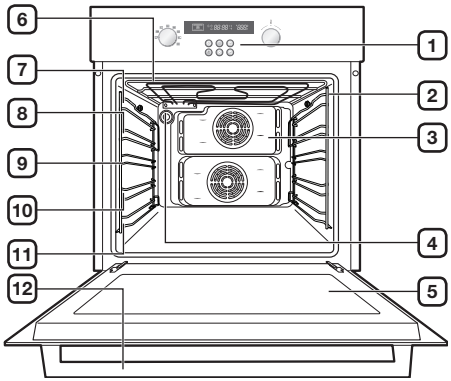


BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 7 2011-04-13 8:04:18

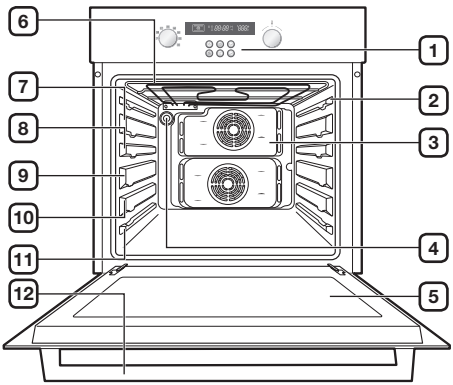
Diely a funkcie

RÚRA

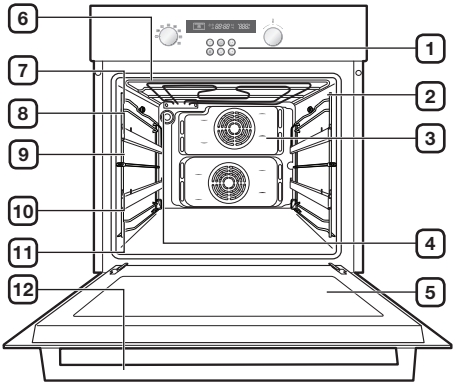
1. Ovládací panel
2. Vodiaca lišta
3. Katalytický smaltovaný obal krytu
4. Svetlá rúry
5. Sklenené dvierka
6. Horné ohrevné prvky
7. Úroveň 5
8. Úroveň 4
9. Úroveň 3
10. Úroveň 2
11. Úroveň 1
12. Rukoväť dverí



BF62C



BF62F

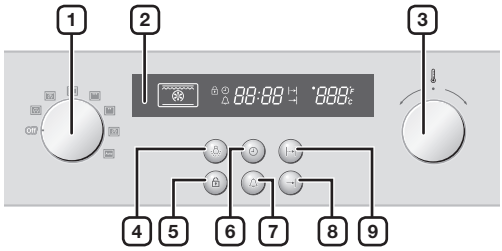


BF62T

Úrovne police sú očíslované zdola smerom hore.
Úrovne 4 a 5 sa používajú hlavne pre funkciu grilovania.
Ak chcete určiť príslušné úrovne police pre vaše jedlá, pozrite si sprievodcu varením, ktorý sa nachádza v celej tejto príručke.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 8 2011-04-13 8:04:18

OVLÁDAČE RÚRY

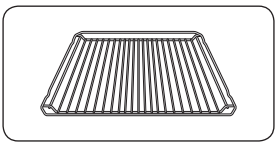


1. Gombík výberu funkcie varenia
2. Displej
3. Gombík ovládania času/teploty
4. Tlačidlo osvetlenia
5. Tlačidlo detskej zámky
6. Tlačidlo hodín
7. Tlačidlo kuchynského časovača
8. Tlačidlo času ukončenia
9. Tlačidlo času varenia

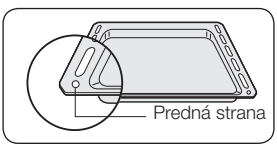
Gombík výberu funkcie varenia a **gombík ovládania času/teploty** sú vyťahovacie gombíky. Zapnite jednoduchým stlačením.

PRÍSLUŠENSTVO

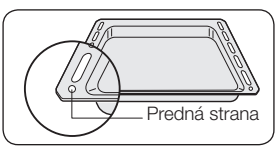
S vašou rúrou sa dodáva nasledujúce príslušenstvo:



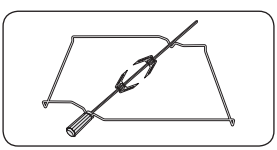
Drôtený gril, pre jedlá, formy na koláče, podnosy na opekanie a grilovanie.



Plech na pečenie, pre koláče a sušienky.

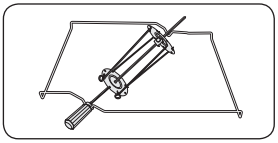


Hlboká panvica, pre opekanie alebo zberanie šťavy z mäsa, prípadne odkvapkávanie tuku.



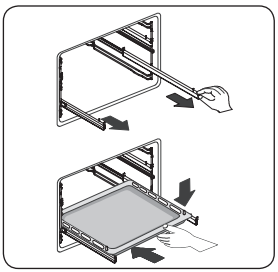
Grilovací ražeň (voliteľný), skladá sa z ražňa, 2 hrotov, vyberateľnej rúčky a vidlice a je vhodný pre 3. policu zdola. Ak chcete grilovací ražeň použiť, vložte ho do otvoru v zadnej stene vnútorného priestoru rúry. Pri použití ražňa dajte hlbokú panvicu na úroveň 1.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 9 2011-04-13 8:04:18



Grilovací ražeň a šašlik (voliteľné), ak ho chcete použiť:

- Hlbokú panvicu (bez trojnožky) položte na úroveň 1, aby zachytávala šťavy z varenia alebo na dno rúry, ak je opekaný kus mäsa príliš veľký.
- Nasuňte jednu z vidličiek na ražeň, položte kus opekaného mäsa na ražeň,
- Predvarené zemiaky a zeleninu môžete položiť do rohu hlbokého pekáča, aby sa opekali súčasne.
- Vidlicu položte do strednej police a umiestnite ju tvarom „v“ smerom dopredu.
- Aby ste si pomohli pri vkladaní ražňa, môžete naskrutkovať rúčku na tupý koniec.
- Položte ražeň do vidlice ostrým koncom dopredu a jemne zatlačte, až kým špička nezapadne do otáčacieho mechanizmu v zadnej časti rúry. Tupý koniec ražňa musí spočívať na tvare „v“. (Ražeň má dve matice, ktoré by mali byť čo najbližšie k dvierkam rúry tak, aby zastavili posúvanie ražňa dopredu, matice fungujú tiež ako uchytenie pre rúčku.)
- Pred varením odskrutkujte rúčku. Po dovarení naskrutkujte rúčku späť, aby ste si uľahčili vyberanie ražňa z vidlice.



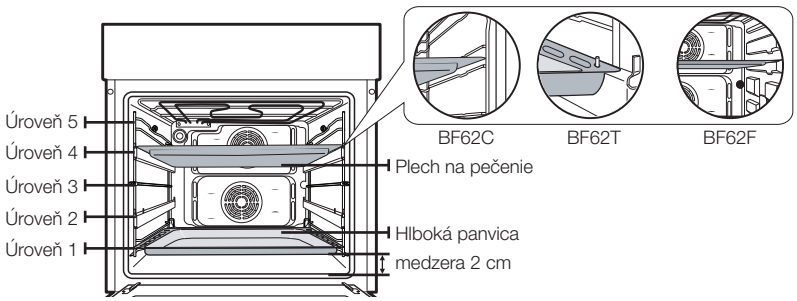
Teleskopický posúvací vodiaci prvok (voliteľné)

- Teleskopické posúvacie vodiace prvky a ostatné príslušenstvo rúry sa môže veľmi zohriať! Používajte kuchynské chňapky alebo inú vhodnú ochranu! Teleskopické posúvacie vodiace prvky sa nachádzajú vo vnútri rúry, na pravej a ľavej strane na troch rôznych úrovniach.
- Pre vloženie mriežky, plechu na pečenie alebo pekáča najskôr vysuňte teleskopické vodiace prvky jednej konkrétnej úrovne.
- Podnos alebo panvicu dajte na vodiace prvky a zatlačte ich úplne späť do rúry.
  Dvierka rúry zatvorte len potom, ako ste zatlačili teleskopické vodiace prvky do rúry.

POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

Plech na pečenie, hlbokú panvicu a drôtený gril správne vložte do vodiacich líšt. Pri vyberaní uvarených jedál z rúry dávajte pozor na horúci riad a povrchy.

Príklad: Úroveň 1: Hlboká panvica
Úroveň 4: Plech na pečenie



BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 10 2011-04-13 8:04:19

Keď hlbokú panvicu alebo plech na pečenie používate na zozbieranie odkvapkanej tekutiny z varených jedál, zabezpečte správne vloženie panvice alebo plechu do vodiacich líšt. Ak umožníte kontakt tohto príslušenstva s povrchom dna rúry, môže dôjsť k poškodeniu smaltu povrchu. Plechy a panvice umiestnené na úrovni 1 musia byť od povrchu dna rúry vzdialené najmenej 2 cm.

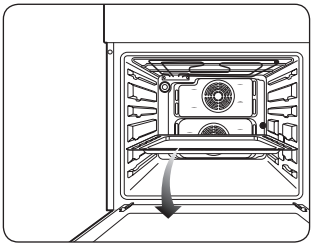
Drôtený gril, plech na pečenie a hlboká panvica

Umiestnenie drôteného grilu

Drôtený gril vložte na ktorúkoľvek želanú úroveň.

Umiestnenie plechu na pečenie alebo hlbokej panvice

Plech na pečenie a/alebo hlbokú panvicu vložte na ktorúkoľvek želanú úroveň.



BEZPEČNOSTNÉ VYPNUTIE

- Ak nezadáte čas varenia, rúra sa vypne po uplynutí nižšie uvedených časov.

Časy vypnutia pre rôzne teplotné nastavenia

Pod 105 °C	16 hodín
Od 105 °C do 240 °C	8 hodín
Od 245 °C do 300 °C	4 hodiny

- Elektrické obvody tejto rúry obsahujú systém tepelného vypnutia. Ak sa rúra zohreje na neobvykle vysoké teploty, tento systém na určitý čas vypne prívod energie do ohrevných prvkov.

CHLADIACI VENTILÁTOR

Počas varenia je normálne, že ventilátor vypúšťa z prednej časti rúry horúci vzduch.

- Chladiaci ventilátor bude fungovať aj po ukončení prevádzky rúry. Vypne sa potom, ako teplota vnútorného priestoru klesne pod 60 °C alebo po 25 minútach.

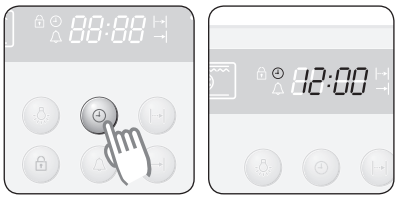
BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 11 2011-04-13 8:04:19

Kým začnete

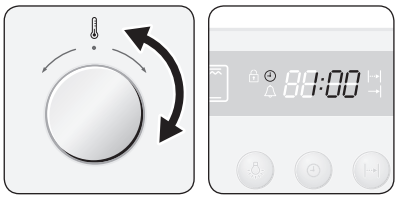
NASTAVENIE HODÍN

Keď po prvýkrát pripájate napájací kábel, zariadenie začnite používať až po nastavení času.

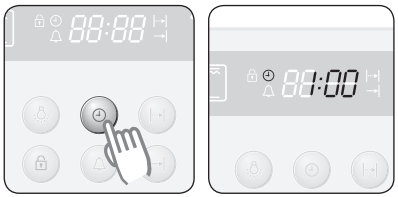
1 Stlačte tlačidlo **Hodiny**.
Blikať bude „ ⏲ “ a „12: “.



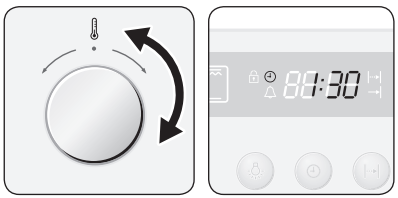
2 Otočením **gombíka ovládania času/ teploty** nastavte hodinu.
Príklad: Ak chcete nastaviť 1:30



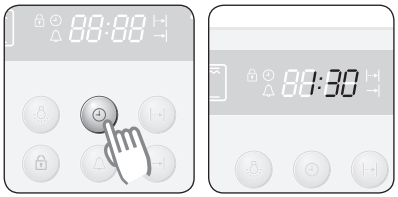
3 Stlačte tlačidlo **Hodiny**.
Blikať bude „ ⏲ “ a „ :00“.



4 Otočením **gombíka ovládania času/ teploty** nastavte minúty. „ ⏲ “ bude blikať.



5 Stlačením tlačidla **Hodiny** dokončite nastavenie hodín alebo počkajte približne 10 sekúnd. „ ⏲ “ zmizne a „ 30 “ prestane blikať. Na displeji sa zobrazí čas. Spotrebič je teraz pripravený na použitie.



BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 12 2011-04-13 8:04:20

ÚVODNÉ ČISTENIE

Pred prvým použitím rúru dôkladne očistite.

Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace materiály. Mohli by poškodiť povrch rúry. Pri rúrach so smaltovanými čelnými časťami použite čistiace prostriedky bežne dostupné v obchodoch.

Postup čistenia rúry

1. Otvorte dvierka. Rozsvieti sa svetlo rúry.
2. Všetky podnosy, príslušenstvo a vodiace lišty očistite teplou vodou alebo čistiacim prostriedkom a jemnou čistou handrou utrite do sucha.
3. Vnútro rúry očistite rovnakým spôsobom.
4. Čelnú časť spotrebiča utrite navlhčenou handrou.

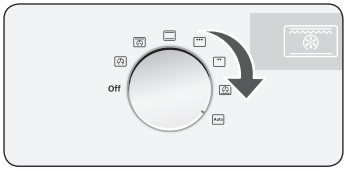
Skontrolujte, či sú hodiny nastavené správne. Pred použitím vyberte príslušenstvo a rúru spustite na 1 hodinu v nastavení prúdenia tepla na 200 °C. Zacítite výrazný pach, čo je normálne, ale počas tejto doby ustaľovania zabezpečte dobré vetranie kuchyne.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 13 2011-04-13 8:04:20

Používanie rúry

NASTAVENIE REŽIMU FUNKCIE VARENIA

Otočením **gombíka výberu funkcie varenia** vyberte želanú funkciu rúry.



Režimy rúry

Nasledujúca tabuľka uvádza jednotlivé režimy a nastavenia vašej rúry. Pri varení postupujte podľa tabuliek sprievodcu varením pre tieto režimy na nasledovných stranách.

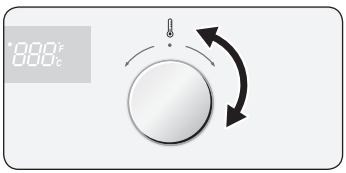
Režim	Popis
	Bežný Jedlo sa ohrieva hornými a dolnými ohrevnými prvkami. Toto nastavenie je vhodné pre pečenie a opekanie.
	Horný ohrev + prúdenie tepla Tento režim odporúčame pri opekaní mäsa. Horný ohrevný prvok je v prevádzke a ventilátory cirkulujú horúci vzduch privádzaný z ohrevného prvku na hornej a zadnej stene.
	Prúdenie tepla Jedlo sa ohrieva horúcim vzduchom z ohrevného prvku na zadnej strane, ktorý cirkulujú dva ventilátory. Toto nastavenie poskytuje rovnomerné ohrievanie a je ideálne pre zmrazené pripravené jedlá, ako aj pre koláče a croissanty. Tento režim môžete použiť na pečenie na dvoch úrovniach.
	Veľký gril Jedlo sa ohrieva hornými ohrevnými prvkami. Tento režim vám odporúčame pre grilovanie rezňov a klobás, ako aj syrových hrianok.
	Malý gril Tento režim je ideálny pre grilovanie malých množstiev jedla, ako napríklad bagiet, syra alebo rybacích filiet. Jedlo dajte do stredu drôteného grilu, pretože v prevádzke bude len menší ohrevný prvok v strede.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 14 2011-04-13 8:04:21

Režim	Popis
	Spodný ohrev + prúdenie tepla Spodný ohrevný prvok a ohrevný prvok zadnej steny privádzajú horúci vzduch, ktorý cirkulujú ventilátory. Tento režim je ideálny pre pečenie jedál, ako napríklad plnených koláčov, pizze, chleba a syrových koláčov.
Auto	**Programy automatickej ponuky (voliteľné)** Pre pečenie, opekanie a varenie môžete vybrať 15 programov automatickej ponuky. Kvôli vášmu pohodliu sme predprogramovali režim, čas a teploty varenia. Jednoducho si vyberte položku a príslušnú možnosť porcie.

NASTAVENIE TEPLOTY RÚRY

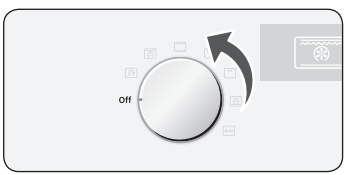
1 Otočením **gombíka ovládania času/ teploty** nastavte teplotu v prírastkoch po 5 °C.
40 °C - 250 °C
40 °C - 300 °C (veľký a malý gril)



Teplotu môžete upravovať počas varenia.

VYPNUTIE RÚRY

Rúru vypnite otočením **gombíka výberu funkcie varenia** do polohy „Off (Vypnuté)".

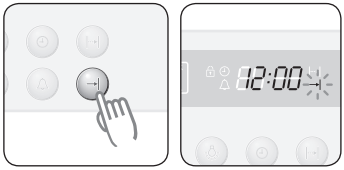


BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 15 2011-04-13 8:04:21

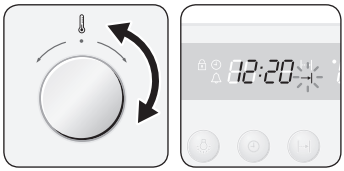
ČAS UKONČENIA

Čas ukončenia môžete nastaviť počas varenia.

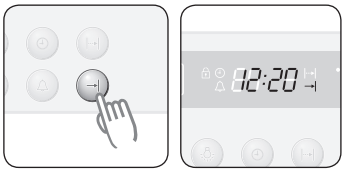
1 Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia**.
Príklad: Aktuálny čas je 12:00.



2 Otočením **gombíka ovládania času/ teploty** nastavte želaný čas ukončenia.



3 Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia**.
Rúra bude automaticky v prevádzke s zvoleným časom ukončenia, pokým do 5 sekúnd nestlačíte tlačidlo **Čas ukončenia**.

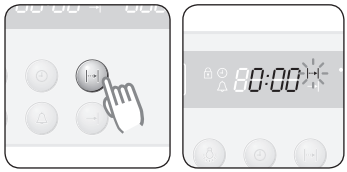


Počas varenia môžete pre dosiahnutie lepších výsledkov upraviť predtým nastavený čas ukončenia pomocou **gombíka ovládania času/teploty**.

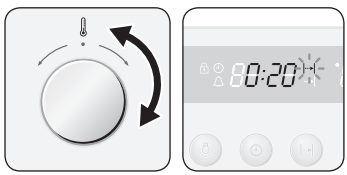
ČAS VARENIA

Čas varenia môžete nastaviť počas varenia.

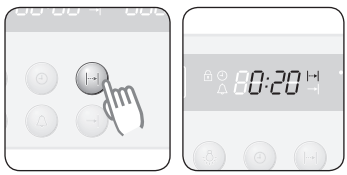
1 Stlačte tlačidlo **Čas varenia**.



2 Otočením **gombíka ovládania času/ teploty** nastavte želaný čas varenia.



3 Stlačte tlačidlo **Čas varenia**.
Rúra bude v prevádzke s zvoleným časom varenia, pokým do 5 sekúnd nestlačíte tlačidlo **Čas varenia**.



Počas varenia môžete pre dosiahnutie lepších výsledkov upraviť predtým nastavený čas varenia pomocou **gombíka ovládania času/teploty**.

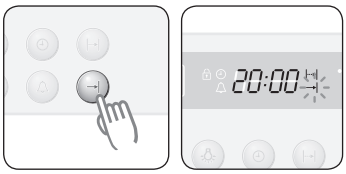
BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 16 2011-04-13 8:04:22

ONESKORENÉ SPUSTENIE

Prípad 1 - Najprv ste zadali čas varenia

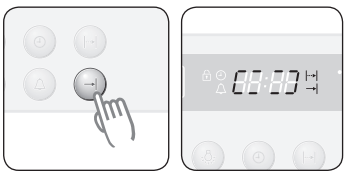
Ak čas ukončenia zadáte po predchádzajúcom nastavení času varenia, čas varenia a čas ukončenia sa prepočítajú a v prípade potreby rúra nastaví oneskorený bod spustenia.

1 Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia**.
Príklad: Aktuálny čas je 15:00 a želaný čas varenia je 5 hodín.



2 Otočením **gombíka ovládania času/ teploty** nastavte čas ukončenia.
Príklad: Variť chcete 5 hodín a varenie chcete dokončiť o 20:30.

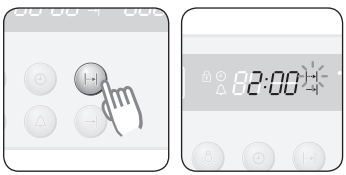
3 Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia**.
Zobrazí sa symbol „ [ ] “ a bude zobrazený až do dosiahnutia bodu oneskoreného spustenia.



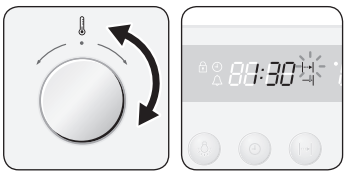
Prípad 2 - Najprv ste zadali čas ukončenia

Ak čas varenia zadáte po predchádzajúcom nastavení času ukončenia, čas varenia a čas ukončenia sa prepočítajú a v prípade potreby rúra nastaví oneskorený bod spustenia.

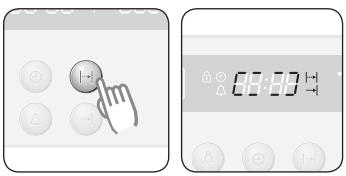
1 Stlačte tlačidlo **Čas varenia**.
Príklad: Aktuálny čas je 15:00 a želaný čas ukončenia je 17:00.



2 Otočením **gombíka ovládania času/ teploty** nastavte čas varenia.
Príklad: Variť chcete 1 hodinu a 30 minút a varenie chcete ukončiť o 17:00.



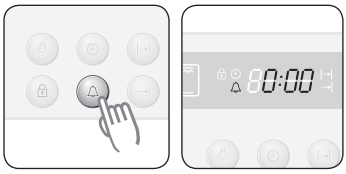
3 Stlačte tlačidlo **Čas varenia**.
Zobrazí sa symbol „ [ ] “ a bude zobrazený až do dosiahnutia bodu oneskoreného spustenia.



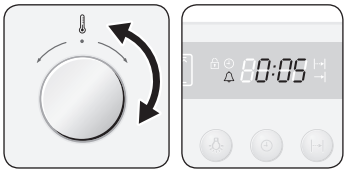
BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 17 2011-04-13 8:04:24

KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

1 Raz stlačte tlačidlo **Kuchynský časovač**. " 🔔 " bude blikať.



2 Otočením **gombíka ovládania času/ teploty** nastavte želaný čas.
Príklad: 5 minút



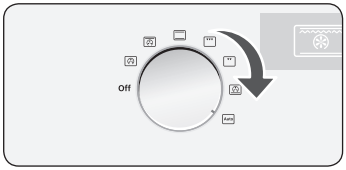
3 Kuchynský časovač spustite stlačením tlačidla **Kuchynský časovač**. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

Časovač zrušíte stlačením tlačidla **Kuchynský časovač** a jeho podržaním na 2 sekundy.

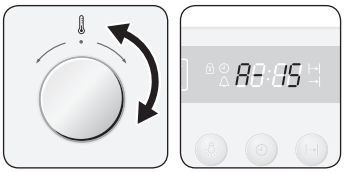
BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 18 2011-04-13 8:04:24

AUTOMATICKÉ VARENIE (VOLITEĽNÉ)

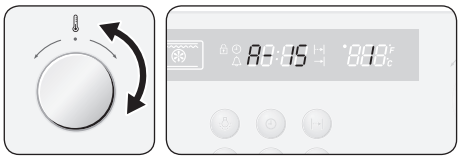
1 **Gombík funkcie varenia** otočte do polohy Auto Cook (Automatické varenie).



2 Želaný recept vyberte otáčaním **gombíka ovládania času/teploty** doprava a doľava. Po výbere receptu počkajte 5 sekúnd na výber hmotnosti. Pri receptoch s pevnou hmotnosťou spustite varenie okamžite.

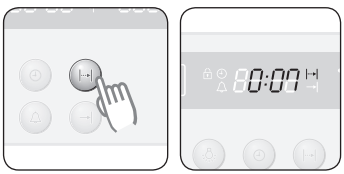


3 Želanú hmotnosť vyberte otáčaním **gombíka ovládania času/teploty** doprava a doľava. Zobrazí sa čas predhrievania (minúty:sekundy) a 5 sekúnd po zvolení hmotnosti sa spustí odpočítavanie. Pri receptoch bez predhrievania sa zobrazí zostávajúci čas varenia (minúty:sekundy).



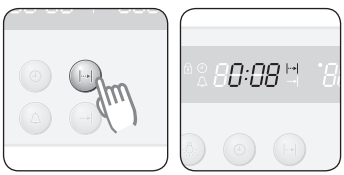
Odpočítavanie predhrievania sa dokončilo
Po dokončení predhrievania rúra zapípa a zobrazí sa zostávajúci čas varenia (hodiny:minúty). „Stav predhrievania“ udržiavajte, pokým do rúry nevložíte jedlo a nestlačíte tlačidlo **Čas varenia**.

4 Stlačte tlačidlo **Čas varenia**. Zobrazí sa odpočítavanie času varenia. Spustí sa fáza 1 varenia.



Keď sa dosiahne čas na „Prevrátenie/otočenie“
Zapípaním vás informuje, že nastal čas pre „Prevrátenie/otočenie“. Po vykonaní „Prevrátenia/otočenia“ varenie zastavte a počkajte, pokým sa nestlačí tlačidlo **Čas varenia**.

5 Stlačte tlačidlo **Čas varenia**. Prestane pípať a varenie sa znovu spustí.

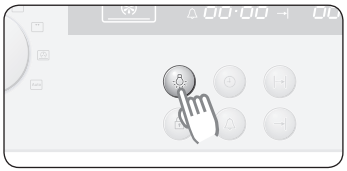


BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 19 2011-04-13 8:04:25

ZAPNUTIE/VYPNUTIE SVETLA RÚRY

1 Stlačte tlačidlo **Svetlo**.

1.	Vypnuté
2.	Zapnuté

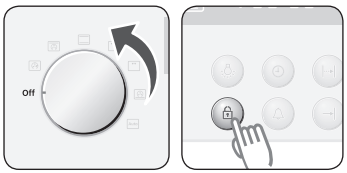


Svetlo sa automaticky vypne po 5 minútach.

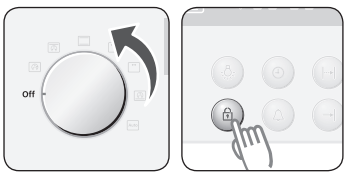
FUNKCIA DETSKEJ BEZPEČNOSTI

Funkciu detskej zámky môžete použiť v pohotovostnom stave.

1 **Gombík výberu funkcie varenia** otočte do polohy „Off (Vypnuté)“. Stlačte tlačidlo **Detská zámka** a podržte ho stlačené 3 sekundy. ( ) sa zobrazí na displeji.



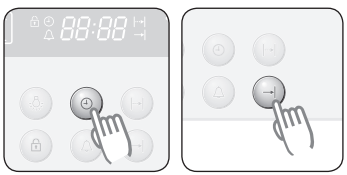
2 **Gombík výberu funkcie varenia** otočte do polohy „Off (Vypnuté)“. Zámku vypnite opätovným stlačením tlačidla **Detská zámka** a jeho podržaním na 3 sekundy.



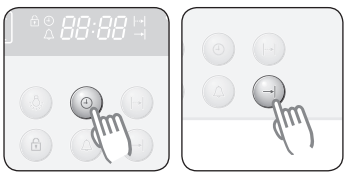
Po uzamknutí nebudú fungovať tlačidlá a otočné ovládače, okrem funkcie odomknutia.

VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

1 Ak chcete zvukovú signalizáciu vypnúť, naraz stlačte tlačidlo **Hodiny** a tlačidlo **Čas ukončenia** a podržte ich stlačené 3 sekundy.



2 Ak chcete zvukovú signalizáciu znovu zapnúť, znovu naraz stlačte tlačidlo **Hodiny** a tlačidlo **Čas ukončenia** a podržte ich stlačené 3 sekundy.



BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 20 2011-04-13 8:04:26

FUNKCIE RÚRY

Vlastnosti rúry zahŕňajú nasledujúce funkcie.

1. Bežný

Odporúčaná teplota: 200 °C
Funkcia bežného varenia je ideálna pre pečenie a opekanie jedál zoradených na jednom stojane. Teplota rúry sa udržiava prevádzkou horných a aj dolných ohrevných prvkov.
Odporúčame, aby ste rúru predhriali v bežnom režime.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazené lazane (500-1000 g)	3	Drôtený gril	180-200	40-50
Celá ryba (napr. pražma) (300-1000 g) 3-4 plátky na každej strane KVAPKA OLEJA	3/2	Drôtený gril/ hlboká panvica	240	15-20
Rybie filety (500-1000 g) 3-4 plátky na každej strane KVAPKA OLEJA	3	Plech na pečenie	200	13-20
Mrazené kotlety (350-1000 g) mleté mäso so šunkovou, syrovou alebo hríbovou plnkou KVAPKA OLEJA	3	Plech na pečenie	200	25-35
Mrazené kotlety z pomletého mäsa, mrkvy, červenej repy alebo zemiakov (350-1000 g) KVAPKA OLEJA	3	Plech na pečenie	200	20-30
Kotlety bravčového mäsa na kosti (500-1000 g) KVAPKA OLEJA, PRIDANIE SOLI A ČIERNEHO KORENIA	3/2	Drôtený gril/ hlboká panvica	200	40-50
Zapekané zemiaky (rozrezané na polovičky) (500-1000 g)	3	Plech na pečenie	180-200	30-45
Rolky z mrazeného mäsa s hríbovou plnkou (500-1000 g) KVAPKA OLEJA	3	Plech na pečenie	180-200	40-50
Piškótový koláč (250-500 g)	2	Drôtený gril	160-180	20-30
Mramorovaná bábovka (500-1000 g)	2	Drôtený gril	170-190	40-50
Kvasený koláč na plechu s ovocnou a mrveničkovou polevou (1000-1500 g)	2	Plech na pečenie	160-180	25-35
Muffiny (500-800 g)	2	Drôtený gril	190-200	25-30

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 21 2011-04-13 8:04:26

2. Horný ohrev + prúdenie tepla

Odporúčaná teplota: 190 °C
Horný ohrevný prvok je zapnutý a ventilátor je v prevádzke, aby nepretržite prúdil horúci vzduch.
Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Horný ohrev + prúdenie tepla.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Bravčové na kosti (1000 g) POTRITE OLEJOM A KORENINAMI	3/2	Drôtený gril/ hlboká panvica	180-200	50-65
Bravčové ramienko vo fólii (1000-1500 g) MARINUJTE	2	Plech na pečenie	180-230	80-120
Celé kura (800-1300 g) NATRITE OLEJOM A KORENINAMI	2/1	Drôtený gril/ hlboká panvica	190-200	40-65
Mäsové alebo rybie rezne (400-800 g) KVAPKA OLEJA, PRIDANIE SOLI A ČIERNEHO KORENIA	3	Drôtený gril/ hlboká panvica	180-200	15-35
Kúsky kuraťa (500-1000 g) POTRITE OLEJOM A KORENINAMI	4/3	Drôtený gril/ hlboká panvica	200-220	25-35
Pečená ryba (500-1000 g) použite misku vhodnú do rúry POTRITE OLEJOM	2	Drôtený gril	180-200	30-40
Pečené hovädzie mäso (800-1200 g) POTRITE OLEJOM A KORENINAMI	2/1	Drôtený gril/ hlboká panvica Pridajte 1 šálku vody	200-220	45-60
Kačacie prsia (300-500 g)	4/3	Drôtený gril/ hlboká panvica Pridajte 1 šálku vody	180-200	25-35

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 22 2011-04-13 8:04:26

3. Prúdenie tepla

Odporúčaná teplota: 170 °C
Táto funkcia pečie jedlá umiestnené až na troch policiach a hodí sa aj na opekanie.
Varenie sa dosahuje ohrevným prvkom na zadnej stene a teplo sa rozvádza ventilátorom.
Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Prúdenie tepla.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Jahňacina na stojane (350-700 g) NATRITE OLEJOM A KORENINAMI	3/2	Drôtený gril/ hlboká panvica	190-200	40-50
Pečené banány (3 až 5 ks) narežte nožom na hornú časť, pridajte 10 až 15 g čokolády, 5 až 10 g nakrájaných orechov, kvapku cukrovej vody a obaľte do hliníkovej fólie.	3	Drôtený gril	220-240	15-25
Pečené jablká, každé 5 až 8 kúskov (150-200 g) Vyberte jadrá, pridajte hrozienka a džem. Použite misku vhodnú do rúry.	3	Drôtený gril	200-220	15-25
Kotlety z mletého mäsa (300-600 g) KVAPKA OLEJA	3	Plech na pečenie	190-200	18-25
Rolka z mletého mäsa s plnkou „ruského štýlu“ (500-1000 g) POTRITE OLEJOM	3	Plech na pečenie	180-200	50-65
Mrazené krokety (500-1000 g)	2	Plech na pečenie	180-200	25-35
Mrazené hranolky na smaženie (300-700 g)	2	Plech na pečenie	180-200	20-30
Mrazená pizza (300-1000 g)	2	Drôtený gril	200-220	15-25
Jablkový a mandľový koláč (500-1000 g)	2	Drôtený gril	170-190	35-45
Čerstvý croissant (200-400 g) (pripravené cesto)	2	Plech na pečenie	180-200	15-25

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 23 2011-04-13 8:04:26

4. Veľký gril

Odporúčaná teplota: 240 °C
Funkcia veľkého grilu griluje veľké množstva tenkých jedál, ako napríklad steaky, rezne a ryby. Hodí sa aj na opekanie. V tomto režime sa zapína horný ohrevný prvok a aj gril.
Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Veľký gril.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Klobása (hrubá) 5 až 10 ks	4/3	Drôtený gril/ hlboká panvica	220	5-8 otočenie 5-8
Klobása (tenká) 8 až 12 ks	4/3	Drôtený gril/ hlboká panvica	220	4-6 otočenie 4-6
Hrianky 5 až 10 ks	5	Drôtený gril	240	1-2 otočenie 1-2
Syrové hrianky 4-6 ks	4/3	Drôtený gril/ plech na pečenie	200	4-8
Mrazené palacinky s plnkou „ruského štýlu“ (200-500 g)	3	Plech na pečenie	200	20-30
Hovädzie steaky (400-800 g)	4/3	Drôtený gril/ hlboká panvica	240	8-10 otočenie 5-7

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 24 2011-04-13 8:04:26

5. Malý gril

Odporúčaná teplota: 240 °C
Toto nastavenie je určené pre grilovanie menšieho množstva rovno položeného jedla, ako napríklad steakov, rezňov, rýb a hrianok, ktoré sú položené v strede priečinka. Zapnutý je len horný prvok.
Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Malý gril.
Jedlo položte do stredu príslušenstva.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazený plesňový syr vhodný do rúry (2-4, každý 75 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím)	3	Drôtený gril	200	10-12
Mrazené bagety s plnkou (paradajky s mozzarellou alebo šunka a syr)	3/2	Drôtený gril/ plech na pečenie	200	15-20
Mrazené rybie prsty (300-700 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím) KVAPKA OLEJA	3/2	Drôtený gril/ plech na pečenie	200	15-25
Mrazený rybací burger (300-600 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY, NALEJTE KVAPKU OLEJA	3	Plech na pečenie	180-200	20-35
Mrazená pizza (300-500 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím)	3/2	Drôtený gril/ plech na pečenie	180-200	23-30

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 25 2011-04-13 8:04:26

6. Spodný ohrev + prúdenie tepla

Odporúčaná teplota: 190 °C
Režim Spodný ohrev + Prúdenie tepla je určený pre recepty, ktoré požadujú vlhkú polevu a chrumkavú spodnú časť, ako pri jedlách, ako napríklad pizza, plnené koláče, otvorené ovocné koláče nemeckého typu a syrové koláče.
Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Spodný ohrev + prúdenie tepla.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazený koláč z kvaseného cesta s jablkami (350-700 g)	3	Drôtený gril	180-200	15-20
Mrazené malé koláčiky z krehkého cesta s plnkou (300-600 g) VYŠĽAHAJTE VAJEČNÝ ŽLTOK, VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím)	3	Plech na pečenie	180-200	20-25
Mäsové guličky v omáčke (250-500 g) použite misku vhodnú do rúry	3	Drôtený gril	180-200	25-35
Vinuté krehké cesto (500-1000 g) VYŠĽAHAJTE VAJEČNÝ ŽLTOK	3	Plech na pečenie	180	15-23
Cannelloni v omáčke (250-500 g) použite misku vhodnú do rúry	3	Drôtený gril	180	22-30
Koláče z kysnutého cesta s plnkou (600-1000 g) VYŠĽAHAJTE VAJEČNÝ ŽLTOK	3	Plech na pečenie	180-200	20-30
Domáca pizza (500-1000 g)	2	Plech na pečenie	200-220	15-25
Domáci chlieb (700-900 g)	2	Drôtený gril	170-180	45-55

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 26 2011-04-13 8:04:26

7. Programy automatickej ponuky

Nasledujúca tabuľka predstavuje 15 automatických programov pre varenie, opekanie a pečenie. Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. Pri varení sa môžete na tieto pokyny obrátiť. Jedlo vkladajte vždy do studenej rúry.

Č.	Jedlo	Hmotnosť/kg	Príslušenstvo	Úroveň police
1	Mrazená pizza	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Drôtený gril	2
	Mrazenú pizzu dajte do stredu drôteného grilu. Odporúčame vám nastavenie 0,3-0,6 g pre tenkú pizzu, 0,7-1,0 g pre pizzu s hrubou oblohou.			
2	Mrazené hranolky do rúry	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Plech na pečenie	2
	Mrazené hranolky do rúry rozmiestnite na plech na pečenie. Prvé nastavenie odporúčame pre tenké hranolky, druhé nastavenie odporúčame pre hrubé hranolky. Použite papier na pečenie. Otočenie vám odporúčame vykonať po uplynutí 2/3 času varenia.			
3	Mrazené krokety	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Plech na pečenie	2
	Mrazené zemiakové krokety rovnomerne rozmiestnite na plech na pečenie. Otočenie vám odporúčame vykonať po uplynutí 2/3 času varenia.			
4	Čerstvé lazane	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Drôtený gril	3
	Použite sklenené nádoby vhodné do rúry. Chladené alebo domáce lazane dajte do stredu rúry na drôtenom stojane.			
5	Hovädzie steaky	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Drôtený gril Hlboká panvica	4 3
	Na drôtený gril vedľa seba rovnomerne rozložte 2 až 6 hovädzích steakov. Prvé nastavenie je pre tenké steaky, druhé nastavenie je pre hrubé steaky. Otočte po zaznení pípnutia.			
6	Pečené hovädzie	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Drôtený gril Hlboká panvica	2 1
	Pečené hovädzie mäso marinujte a dajte na drôtený gril. Do hlbokej panvice nalejte 1 šálku vody. Otočte po zaznení pípnutia. Po uvarení zabaľte do hliníkovej fólie a 5 až 10 minút nechajte odstáť.			
7	Ryba pripravená v pare	1- 0,2 - 0,4 2- 0,5 - 0,7 3- 0,8 - 1,0	Drôtený gril	2
	Pripravenú čerstvú rybu (napr. pstruha, tresku alebo treskovitú rybu) dajte do sklenenej nádoby vhodnej veľkosti s vrchnákom, ktorá je vhodná pre použitie v rúre. Tekutinu pridávajte, pokým ňou nebude pokryté dno nádoby, napr. 3-4 polievkové lyžice citrónovej šťavy, bieleho vína alebo vody a zakryte vrchnákom. Nádobu dajte na drôtený gril. Ak uprednostňujete opečený vzhľad, pokožku ryby potrite olivovým olejom a nezakrývajte.			

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 27 2011-04-13 8:04:26

Č.	Jedlo	Hmotnosť/kg	Príslušenstvo	Úroveň police
8	Pečené kura	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Drôtený gril Hlboká panvica	2 1
	Chladené kúsky kuraťa natrite olejom a posypte koreninami a položte ich prsiami smerom nadol na drôtený gril.			
9	Koláč	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Drôtený gril	2
	Cesto dajte do hlbokého okrúhleho pekáča vhodnej veľkosti pre kysnutý koláč/ okrúhly koláč. Tento program je vhodný pre cesto, ako bábovka, citrónový koláč a koláč z lieskových orieškov.			
10	Muffiny	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Drôtený gril	2
	Cesto na muffiny umiestnite do kovovej formy na muffiny, ktorá je určená na výrobu 12 muffinov. Formu položte na stojan. Pre muffiny s hmotnosťou 45 g sa odporúča rozsah 0,5 - 0,6 kg. Pre stredne veľké muffiny s hmotnosťou 65 g sa odporúča rozsah 0,7 - 0,8 kg.			
11	Biely chlieb	1. 0,7 - 0,8	Drôtený gril	2
	Tento program je vhodný pre chlebové zmesi s 500 g pšeničnej múky. Postupujte podľa pokynov na balení. Kysnuté cesto dajte do pravouhlej nádoby na pečenie. Hornú časť cesta potrite vodou. Dĺžku narežte pomocou noža.			
12	Celozrnný chlieb	1. 0,7 - 0,8	Drôtený gril	2
	Tento program je vhodný pre chlebové zmesi s 500 g pšeničnej a žitnej múky. Postupujte podľa pokynov na balení. Do vhodnej pravouhlej nádoby na pečenie dajte droždie (droždové cesto). Hornú časť cesta potrite vodou. Dĺžku narežte pomocou noža.			
13	Chlebové rolky/ Ciabatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Plech na pečenie	3
	Prvé nastavenie je vhodné pre cesto používané na malé kúsky, ako napríklad chlebové rolky alebo čerstvé cesto na croissanty (4 až 8 ks). Nastavenie 2 je vhodné pre cesto používané na domáce chleby ciabatta alebo bagety (2 až 6 ks). Použite papier na pečenie.			
14	Domáca pizza	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Plech na pečenie	2
	Prvé nastavenie je vhodné pre kúsky pizze (7-9 ks). Nastavenie 2 je vhodné pre jednu okrúhlu pizzu alebo pizzu vo veľkosti plechu. Hmotnostné rozsahy obsahujú oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Ak uprednostňujete silné schrumkavenie, odporúčame vám rúru predhrievať režimom spodného ohrevu a prúdenia tepla 5 minút.			
15	Kysnutie cesta	1- cesto na pizzu 2- kvasnicové cesto 3- droždie	Drôtený gril	2
	Prvé nastavenie zdvihne kvasnicové cesto pre pizzu, koláč alebo predbežne zdvihne cesto na chlieb. Vložte do veľkej okrúhlej nádoby a zakryte priľnavou fóliou. Nastavenie 2 je pre chlebové cesto, ako napríklad kysnuté cesto alebo droždové cesto. Nastavenie 3 je pre droždie. Ručne zamieste vopred zdvihnuté cesto, dajte ho do nádoby na pečenie a prikryte priľnavou fóliou.			

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 28 2011-04-13 8:04:26

TESTOVACIE JEDLÁ

Podľa normy EN 60350

1. Pečenie

Odporúčania pre pečenie sa týkajú predhriatej rúry.

Typ jedla	Jedlo a poznámky	Úroveň police	Režim varenia	Tepl. (°C)	Doba varenia v (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	2	Bežný	170-190	15-25
	Hlboký pekáč + plech na pečenie	1+4	Prúdenie tepla	150-170	20-30
Nemastný pórovitý koláč	Plech na pečenie na drôtenej mriežke (stmavnuté, ø 26 cm)	1	Bežný	160-180	25-35
Jablkový koláč	Drôtený gril + plech na pečenie + 2 pružné formy na pečenie (tmavý povrch, ø 20 cm)	1+3	Prúdenie tepla	170-190	80-100
	Drôtený gril + 2 pružné formy na pečenie (tmavý povrch, ø 20 cm)	1 umiestnený diagonálne	Bežný	180-200	75-85

2. Grilovanie

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie Veľký gril.
Túto funkciu použite s maximálnou teplotou nastavenou na 300 °C.

Typ jedla	Jedlo a poznámky	Úroveň police	Režim varenia	Tepl. (°C)	Doba varenia v (min.)
Hrianky z bieleho chleba	Drôtený gril	5	Veľký gril	300	1. 1-2 2. 1-1½
Hovädzie karbonátky	Drôtený gril/hlboká panvica (na zachytenie vlhkosti)	4 / 3	Veľký gril	300	1. 7-10 2. 5-8

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 29 2011-04-13 8:04:26

Čistenie a údržba

Exteriér rúry

- Na čistenie interiéru a aj exteriéru rúry použite tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Usušte pomocou kuchynskej papierovej utierky alebo suchej utierky.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky, leptavé čistiace prostriedky alebo odierajúce produkty.

Predná časť rúry z nehrdzavejúcej ocele

- Nepoužívajte drôtenku, brúsne kotúče, ani odierajúce prostriedky. Môžu poškodiť povrch.

Predné časti z hliníka

- Dosky jemne utrite jemnou tkaninou alebo tkaninou z mikro vlákien a miernym saponátom na čistenie okien.

⚠ **VAROVANIE**: Pred čistením sa uistite, že rúra je studená.

Interiér rúry

- Nečistite tesnenie dvierok.
- Nepoužívajte hrubé brúsiace kotúče, ani špongie na čistenie.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu lakovaných povrchov, použite čistiace prostriedky na rúry dostupné v obchodoch.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.

Príslušenstvo

Po každom použití umyte všetok riad na pečenie a príslušenstvo a usušte ich kuchynskou utierkou. Kvôli jednoduchému čisteniu ich na približne 30 minút namočte do teplej mydlovej vody.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 30 2011-04-13 8:04:27

KATALYTICKÝ LAKOVANÝ POVRCH

Odstrániteľný kryt skrinky je pokrytý tmavosivým katalytickým smaltom, ktorý sa môže pokryť olejom a mastnotou rozšírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla. Tieto povlaky zhoria pri teplotách 200 °C a vyšších, napríklad počas pečenia alebo opekania. Vyššie teploty budú mať za následok rýchlejšie horenie.
Rúru a príslušenstvo očistite po každom použití. Ak to neurobíte, ďalšie pečenie a opekanie spôsobí ešte silnejšie pripečenie zvyškov a čistenie sa môže stať problematickým a v extrémnych prípadoch nemožným.

Čistenie rukou

Pred čistením sa uistite, že rúra je studená.

- Katalyticky smaltovaný obal krytu čistite pomocou roztoku horúcej vody a čistiaceho prostriedku, ktorý nanášajte jemnou nylonovou kefou.

Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože, ani iné odierajúce materiály. Sprej na rúry nepoužívajte na katalytický smalt, pretože chemikálie používané v sprejoch na rúry poškodia katalytický smalt a spôsobia, že bude neúčinný.
Ak na vnútorné povrchy rúry používate spreje na rúry, najprv z rúry vyberte katalytický obal krytu.

Čistenie s vysokými teplotami

Pred čistením katalytického obalu krytu s vysokými teplotami sa ubezpečte, že ste všetky vnútorné povrchy rúry očistili tak, ako je to opísané vyššie. V opačnom prípade môžu vysoké teploty pripiecť zvyšky na vnútorné povrchy rúry a znemožniť ich odstránenie.

Ak je rúra po ručnom čistení stále veľmi špinavá, jej zohriatie na vysokú teplotu pomôže pri odstraňovaní znečistenia spôsobeného vyšplechnutiami oleja a tuku. Všimnite si, že týmto procesom sa neodstránia zvyšky korenia, sirupov a podobných látok. Tieto odstráňte ručne pomocou mierneho roztoku horúcej vody a čistiaceho prostriedku, ktorý nanesiete jemnou kefou.

- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- Rúru nastavte na bežnú funkciu.
- Rúru nastavte na 250 °C.
- Rúru nechajte spustenú približne na 1 hodinu. Dĺžka času bude závisieť od stupňa znečistenia.

V prípade, že na konci rúru zabudnete vypnúť, dobrý nápad je čas ukončenia procesu nastaviť pomocou nastavenia času ukončenia.
Akákoľvek zostávajúca nečistota postupne zmizne s každým ďalším použitím rúry pri vysokých teplotách.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 31 2011-04-13 8:04:27

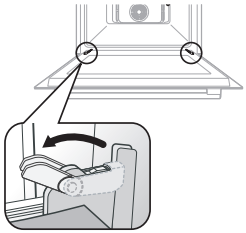
ČISTENIE DVIEROK RÚRY

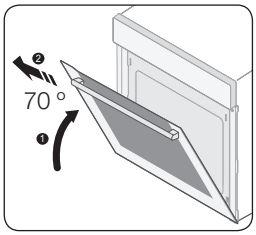
Pre normálne používanie nesmú byť dvierka rúry odstránené, ale ak je odstránenie nevyhnutné, napríklad kvôli čisteniu, riaďte sa týmito pokynmi. Dvierka rúry sú ťažké.

Odstránenie dvierok

Pre normálne používanie nesmú byť dvierka rúry odstránené, ale ak je odstránenie nevyhnutné, napríklad pri čistení, riaďte sa týmito pokynmi.

⚠ **UPOZORNENIE**: Dvierka rúry sú ťažké.





1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch pántoch.

2. Dvierka zatvorte o približne 70 °. Oboma rukami uchopte strany dvierok rúry v jej strede a vytiahnite ich, až kým nemožno pánty vybrať.

PRIPEVNENIE: Zopakujte kroky 1 a 2 v opačnom poradí.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 32 2011-04-13 8:04:27

Sklo dvierok rúry

Dvierka rúry sú vybavené troma tabuľami skla, ktoré sú umiestnené proti sebe navzájom. Vnútornú a strednú tabuľu môžete kvôli čisteniu odstrániť.

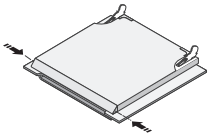
⚠ **VAROVANIE**:

- Pri každom oddelení dvierok od rúry musia byť spony roztvorené.
- Nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky alebo kovové stierky, aby ste vyčistili dvierka rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
- Pri odmontovaných dvierkach môže mať odstránenie niektorých častí (skla dvierok alebo niektorých iných častí) z dvierok za následok zranenie.

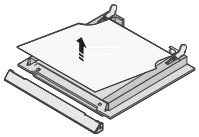
⚠ **Pozor**: Sklo sa môže rozbiť v prípade, že použijete nadmernú silu, najmä na okraje prednej tabule.

Odstránenie skla na dvierkach

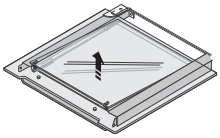
Dvierka rúry sú vybavené troma tabuľami skla, ktoré sú umiestnené proti sebe navzájom. Tieto tabule možno kvôli čisteniu odstrániť.



1 Stlačte obidve tlačidlá na ľavej a pravej strane dverí.



2 Odpojte kryt a odstráňte sklenú tabuľu 1 z dvierok.



3 Nadvihnite sklo 2, vyèistite tabule teplou vodou alebo umývacím prostriedkom a vyleštite ich dosucha jemnou a čistou handričkou.

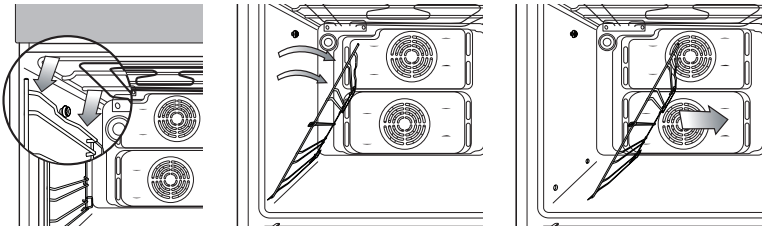
PRIPEVNENIE: Kroky 1, 2 a 3 zopakujte v opačnom poradí.
Sklo dvierok sa pri rôznych modeloch odlišuje od 2 EA do 4 EA.
Pri montovaní vnútorného skla 1 umiestnite odtlačky do nižšie uvedeného smeru.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 33 2011-04-13 8:04:27

VODIACE LIŠTY

Na vyčistenie vnútra rúry musíte odstrániť obe vodiace lišty.

Odpojenie vodiacich líšt



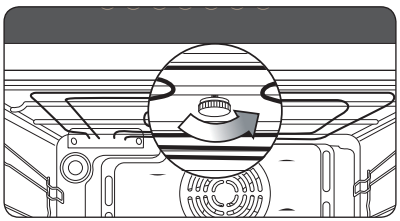
1 2 3

1. Zatlačte stredovú časť z hornej strany vodiacej lišty.
2. Otočte vodiacu lištu o približne 45º.
3. Potiahnite a odpojte bočného bežca zo spodných dvoch otvorov.

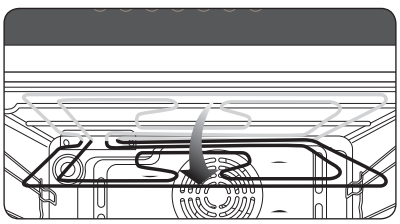
PRIPEVNENIE: Kroky 1, 2 a 3 zopakujte v opačnom poradí.

ČISTENIE HORNÉHO OHRIEVAČA

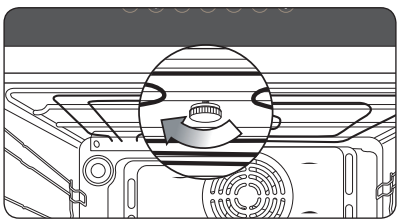
1. Hornú maticu odstráňte jej otáčaním proti smeru hodinových ručičiek a držte pritom hornú čas ohrievača.



Predná časť horného ohrievača sa nakloní nadol.



2. Po dokončení čistenia zdvihnite hornú časť ohrievača späť na jej pôvodnú úroveň a maticu otočte v smere hodinových ručičiek.



PRIPEVNENIE: Zopakujte kroky 1 a 2 v opačnom poradí.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 34 2011-04-13 8:04:28

VÝMENA ŽIAROVKY

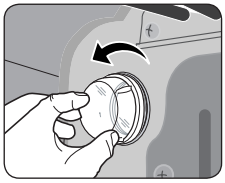
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Pred výmenou žiarovky osvetlenia postupujte podľa nasledovných krokov:

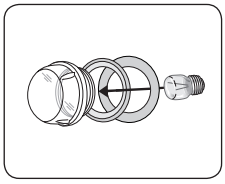
- Vypnite rúru,
- rúru odpojte od sieťového napájania a
- žiarovku rúry a sklenený kryt ochráňte tak, že dno rúry zakryjete tkaninou.

Žiarovku môžete kúpiť v servisných strediskách spoločnosti SAMSUNG.

Výmena zadnej žiarovky rúry a čistenie skleneného krytu

1. Kryt zložte jeho otočením proti smeru chodu hodinových ručičiek.
2. Vyberte kovový krúžok a plochý krúžok a sklenený kryt očistite.
3. Ak je to nevyhnutné, žiarovku vymeňte za žiarovku na osvetlenie rúry 25 W, 230 V, ktorá je odolná voči teplotám do 300 °C.
4. Kovový a plochý krúžok upevnite k sklenenému krytu.
5. Sklenený kryt znovu nasaďte.





BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 35 2011-04-13 8:04:28

Záruka a servis

NAJČASTEJŠIE PROBLÉMY A RIEŠENIE PROBLÉMOV

Čo by som mal urobiť, ak sa rúra nezahrieva?

Skontrolujte, či niektorá z nasledujúcich činností nevyrieši problém:

- Rúra nemusí byť zapnutá. Zapnite rúru.
- Hodiny nemusia byť nastavené.
  Nastavte hodiny (pozrite si odsek „Nastavenie hodín“).
- Skontrolujte, či sa použili požadované nastavenia.
- Domáca poistka mohla vyhorieť alebo sa mohol prepnúť istič.
  Vymeňte poistky alebo znovu prepnite istič.
  Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na vyškoleného elektrikára.

Čo by som mal urobiť ak rúra funguje, teplota bola nastavená a rúra sa napriek nezahreje?

Môžu byť problémy s vnútorným elektrickým zapojením.
Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.

Čo by som mal urobiť, ak sa objaví chybový kód a rúra sa nezačne zahrievať?

V zapojení vnútorných elektrických obvodov došlo k poruche.
Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.

Čo by som mal urobiť, ak zobrazenie času bliká?

Došlo k výpadku napájania.
Nastavte hodiny (pozrite si odsek „Nastavenie hodín“).

Čo by som mal urobiť, ak svetlo rúry nesvieti?

Svetlo rúry je chybné.
Vymeňte žiarovku vo svetle rúry (pozrite si odsek „Výmena žiarovky“).

Čo by som mal urobiť, ak beží ventilátor rúry bez toho, aby bol nastavený?

Po použití bude ventilátor rúry bežať, až kým sa rúra neschladí.
Ak ventilátor beží aj po vychladnutí rúry, zavolajte do vášho miestneho servisného strediska.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 36 2011-04-13 8:04:28

CHYBOVÉ A BEZPEČNOSTNÉ KÓDY

Chybové a bezpečnostné kódy	Všeobecné funkcie	Riešenie
	CHYBA SNÍMAČA TEPLOTY	Obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG.
	BEZPEČNÉ VYPNUTIE Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu.	Vypnite rúru a vyberte jedlo. Pred ďalším použitím nechajte rúru vychladnúť.
	Porucha rúry môže spôsobiť nízky výkon a problémy s bezpečnosťou. Ihneď prestaňte rúru používať.	Obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti Samsung.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 37 2011-04-13 8:04:29

Technické údaje

TECHNICKÉ ÚDAJE

Zdroj energie		230 V pri 50 Hz
Objem (využiteľný objem)		65 ℓ
Výstupný výkon		MAX. 3400 W
Hmotnosť	Čistá	Približne 40 kg
	Dodacia	Približne 44 kg
Rozmery (Š x V x H)	Vonkajšie	595 x 595 x 566 mm
	Priestor rúry	440 x 365 x 405 mm

Slovakia

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

BF62 SERIES_XEO_00269U-SLK.indb 38 2011-04-13 8:04:29

Poznámka

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DG68-00269U-01

ŘADA BF62

Vestavěná trouba

uživatelská příručka

Údaje o vaření a pečení mají informativní charakter.
Produkt je určen pro použití v domácnosti.
Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Chcete-li získat přístup k dalším službám, zaregistrujte svůj výrobek na adrese

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

SAMSUNG

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 1 2011-04-13 7:46:13

používání této příručky

Děkujeme vám za nákup Vestavěné trouby SAMSUNG.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny, které vám pomohou při provozu a údržbě spotřebiče.

Před zahájením používání trouby si přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.

V textu tohoto návodu se používají následující symboly.

VAROVÁNÍ nebo VÝSTRAHA

Důležité

Poznámka

bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO PŘIPOJENÍ K NAPÁJENÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

- Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze **elektrikář se zvláštním oprávněním**.
- V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič zapnout.
- **Opravy** může provádět pouze **oprávněný technik**. Neodborná oprava může způsobit závažné ohrožení uživatele i dalších osob. Jestliže je nutné troubu opravit, obraťte se na servisní středisko společnosti SAMSUNG nebo na svého prodejce.
- Je-li napájecí kabel vadný, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
- Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.
- Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami nebo prodlužovací šňůry.
- Výkonnostní štítek s údaji je umístěn na pravé straně dvířek.
- Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.
- Při připojení elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupuje opatrně.
- Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 2 2011-04-13 7:46:13

⚠ **VAROVÁNÍ:** Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Chraňte své děti před popálením.

⚠ **VAROVÁNÍ**: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Během provozu trouby jsou vnitřní povrchy velmi horké.

BEZPEČNOST BĚHEM PROVOZU

- Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.
- Během provozu jsou vnitřní povrchy velmi horké a mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních povrchů trouby, dokud dostatečně nevychladnou.
- Do trouby nikdy nevkládejte hořlavé materiály.
- Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu.
- Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.
- Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se alkohol může v důsledku vysokých teplot vypařit a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do kontaktu s horkou součástí trouby.
- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.
- Během provozu trouby by se děti neměly dostat do její blízkosti.
- Zmražené potraviny, například pizzu, je nutné připravovat na drátěném roštu. Při použití pekáče může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.
- Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.
- Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládejte na ně žádné pekáče ani nádoby. Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření.
- Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nelze ze smaltovaných povrchů trouby odstranit. Pří přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.
- Nepokládejte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.
- Tento spotřebič by neměly používat děti či nespolehlivé osoby bez dozoru zodpovědné osoby, která zajistí jeho bezpečné používání.
- Zabraňte dětem, aby spotřebič používaly jako hračku.
- Malé množství potravin vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřevu. Při použití běžných časů může dojít k jejich přehřátí a spálení.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 3 2011-04-13 7:46:14

pokyny pro likvidaci

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

- Materiál použitý k zabalení tohoto spotřebiče je recyklovatelný.
- Vyhoďte balicí materiál do příslušného kontejneru v místním sběrném středisku odpadu.

LIKVIDACE STARÝCH SPOTŘEBIČŮ

⚠ **VAROVÁNÍ**: Staré spotřebiče před likvidací vyřaďte z provozu, aby nepředstavovaly nebezpečí. **Odpojte přístroj od zdroje napájení a odpojte napájecí šňůru.** Z hlediska ochrany životního prostředí je důležité zlikvidovat staré spotřebiče správným způsobem.

- Spotřebič nesmí být zlikvidován společně s domácím odpadem.
- Informace o datech odvozu a veřejných sběrných střediscích odpadu vám poskytne místní odbor pro odvoz odpadu či obecní úřad.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 4 2011-04-13 7:46:14

obsah

INSTALACE TROUBY 6

6 Bezpečnostní pokyny pro instalaci
6 Instalace do skříňky
7 Připojení k síťovému přívodu elektrické energie

SOUČÁSTI A FUNKCE 8

8 Trouba
9 Ovládací prvky trouby
9 Příslušenství
10 Používání příslušenství
11 Bezpečnostní vypnutí
11 Ventilátor

NEŽ ZAČNETE 12

12 Nastavení hodin
13 Počáteční čištění

POUŽÍVÁNÍ TROUBY 14

14 Nastavení funkce vaření
15 Nastavení teploty trouby
15 Vypnutí trouby
16 Čas vypnutí
16 Doba vaření
17 Zpožděné spuštění
18 Časovač
19 Automatické vaření (volitelné)
20 Zapnutí a vypnutí světla
20 Dětská bezpečnostní pojistka
20 Vypnutí zvukového signálu
21 Funkce trouby
29 Testovací pokrmy

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 30

31 Katalytický smaltovaný povrch
32 Čištění dvířek trouby
34 Boční vodicí žlábky
34 Čištění horního topného tělesa
35 Výměna žárovky

ZÁRUKA A SERVIS 36

36 Nejčastější dotazy a řešení problémů

TECHNICKÉ ÚDAJE 38

38 Technické údaje

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 5 2011-04-13 7:46:14

instalace trouby

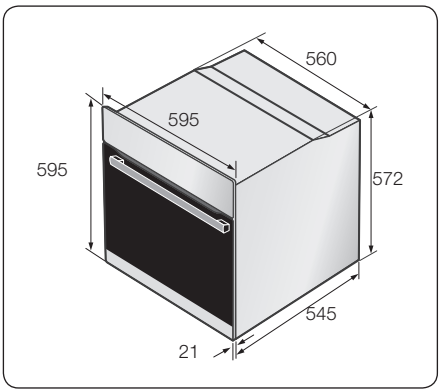
Instalaci tohoto spotřebiče může provádět pouze oprávněný elektrikář.
Troubu je nutné instalovat podle přiložených pokynů.
Před instalací sejměte ochrannou fólii ze dvířek trouby.

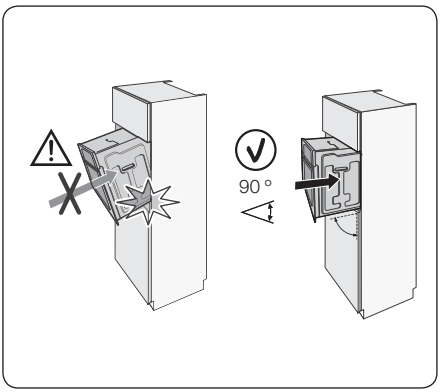
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO INSTALACI

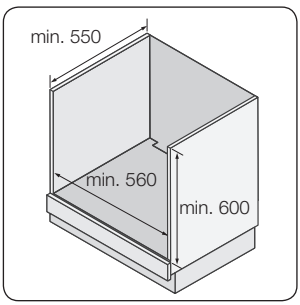
- Při instalaci musí být zajištěna ochrana před kontaktem se součástmi pod proudem.
- Kuchyňská linka, do které je spotřebič instalován, musí vyhovovat požadavkům na stabilitu podle normy DIN 68930.

INSTALACE DO SKŘÍŇKY

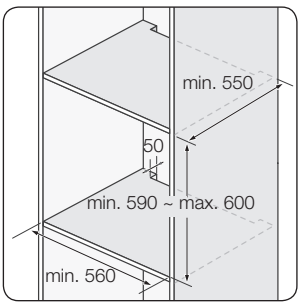
- Dodržujte minimální vůli.
- Upevněte troubu ke kuchyňské lince pomocí šroubů na obou stranách trouby.
- Troubu je třeba zasunout na místo tak, aby správně seděla.

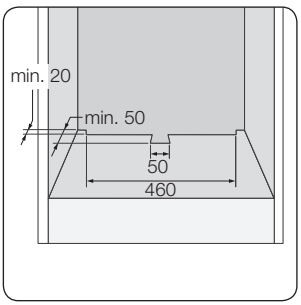






Vysoká skříňka

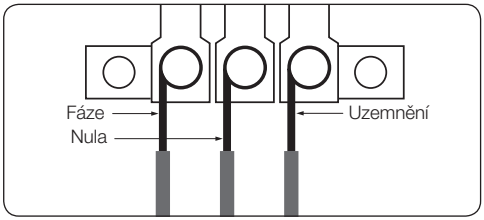




Nízká skříňka

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 6 2011-04-13 7:46:14

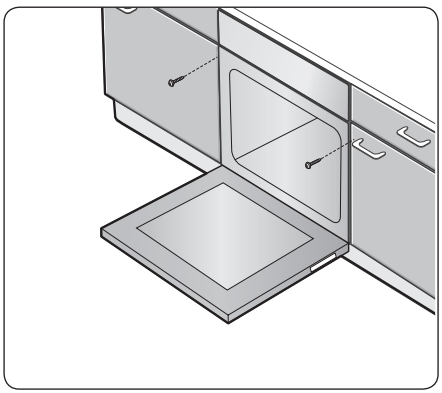
PŘIPOJENÍ K SÍŤOVÉMU PŘÍVODU ELEKTRICKÉ ENERGIE

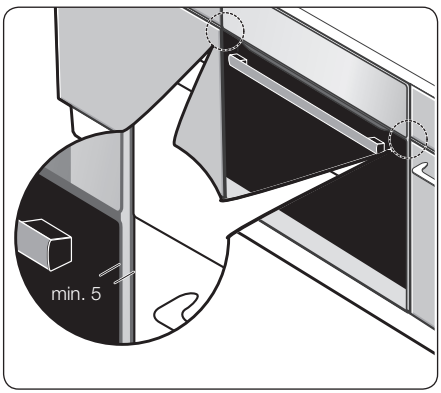


Pro připojení k elektrické síti je třeba použít rozvodnou desku umístěnou na zadní straně spotřebiče. Připojení musí provádět specialista na elektroinstalační práce, který musí zajistit, aby spotřebič byl připojen v souladu s pokyny pro instalaci a místními předpisy.
Pokud spotřebič není k elektrické síti připojen kabelem se zástrčkou, musí být kabel kvůli splnění bezpečnostních požadavků vybaven na přívodní straně vícepólovým vypínačem s minimálním rozestupem kontaktů 3 mm.

Po připojení napájení se inicializují elektronické součásti trouby. Následkem toho může na několik sekund dojít ke ztlumení osvětlení. Napájecí kabel (H05 RR-F nebo H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) musí být dostatečně dlouhý pro připojení k troubě, i když trouba stojí na podlaze před vestavnou skříňkou.
Otevřete zadní kryt a před připojením elektrického přívodu k příslušným svorkám uvolněte svorky a zcela vyšroubujte šroub příchytky kabelu a příchytku odstraňte.

Zemnicí vodič musí být připojen ke svorce (⏚) trouby.
Je-li trouba připojena k síti pomocí kabelu se zástrčkou, musí být tento kabel přístupný i po instalaci trouby.
Výrobce nenese zodpovědnost za nehody zapříčiněné chybějícím nebo vadným uzemněním.



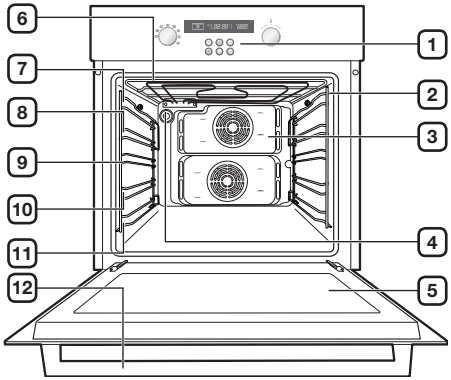


BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 7 2011-04-13 7:46:14

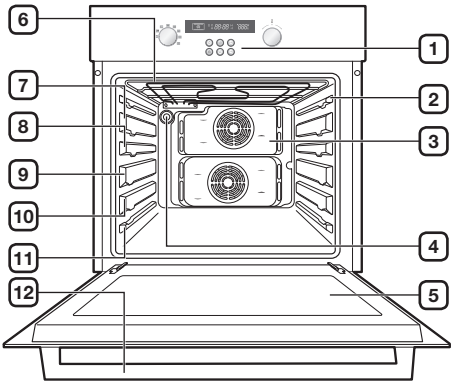
součásti a funkce

TROUBA

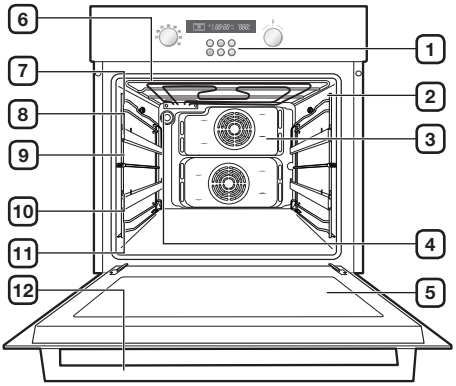
1. Ovládací panel
2. Boční žlábek
3. Vnitřní část s katalytickým smaltovaným povrchem
4. Světlo trouby
5. Skleněná dvířka
6. Horní topná tělesa
7. Úroveň 5
8. Úroveň 4
9. Úroveň 3
10. Úroveň 2
11. Úroveň 1
12. Rukojeť dvířek



BF62C



BF62F

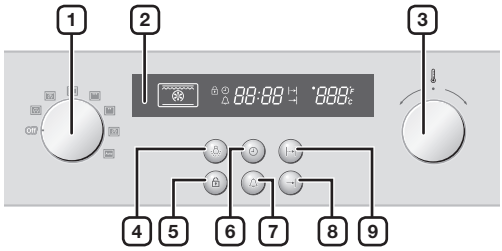


BF62T

Zásuvné úrovně jsou očíslovány zdola nahoru.
Úrovně 4 a 5 se používají hlavně v režimu grilování.
Informace o zásuvných úrovních vhodných pro vaše pokrmy naleznete v pokynech pro přípravu pokrmů v této příručce.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 8 2011-04-13 7:46:15

OVLÁDACÍ PRVKY TROUBY

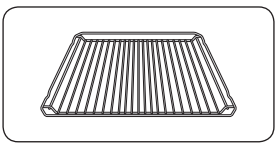


1. Ovladač pro výběr funkce vaření
2. Displej
3. Ovladač pro nastavení času a teploty
4. Tlačítko světla
5. Tlačítko dětské pojistky
6. Tlačítko hodin
7. Tlačítko časovače
8. Tlačítko doby vypnutí
9. Tlačítko doby vaření

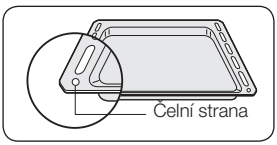
Ovladač pro výběr funkce vaření a **Ovladač pro nastavení času a teploty** jsou ovladače s pojistkou. Před otočením je nutné je stisknout.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

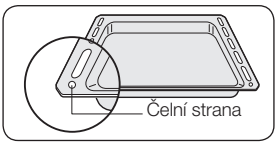
Trouba je doplněna následujícím příslušenstvím:



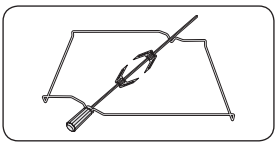
Drátěný rošt pro použití s kovovými nádobami na vaření, formami na pečení a nádobami na pečení a grilování.



Pečicí plech pro pečení koláčů a sušenek.

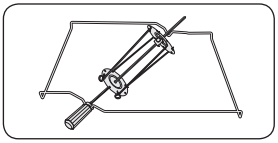


Hluboká pánev pro pečení nebo zachycování šťáv a omastku.



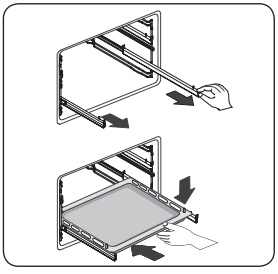
Jehla na ražniči (volitelné) - zahrnuje jehlu, 2 vidlice, vyjímatelné držadlo a kolébkový držák, který se umisťuje do třetí zásuvné úrovně. Chcete-li používat otočný gril, vložte jehlu do otvoru v zadní stěně trouby. Při používání jehly umístěte na úroveň 1 hlubokou pánev.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 9 2011-04-13 7:46:15



Jehla na ražniči a šašlik (volitelné):

- Hlubokou nádobu (bez nožiček) vložte na úroveň 1 pro zachycení šťávy odkapávající při přípravě, případně ji vložte na dno, pokud je opékaný kus masa příliš velký.
- Nasaďte jednu z vidlic na jehlu. Maso, které chcete opékat, nabodněte na jehlu.
- Kolem okraje hluboké pánve můžete rozložit předvařené brambory a zeleninu, aby se opékaly současně s masem.
- Vložte kolébkový držák na prostřední polici a umístěte jej tak, aby konec ve tvaru „v“ směřoval dopředu.
- Pro usnadnění vkládání jehly lze na její tupý konec přišroubovat úchyt.
- Položte jehlu do kolébkového držáku ostrým koncem směřujícím dozadu a jemně zatlačte, dokud špička jehly nezapadne do otočného mechanismu na zadní stěně trouby. Tupý konec jehly musí být opřen ve tvaru „v“. (Jehla má dva háčky, které by měly být umístěny co nejblíže dvířkům trouby, aby se jehla nepřeklápěla. Tyto háčky slouží také jako držáky pro úchyt.)
- Před zahájením vaření odšroubujte úchyt. Po dokončení přípravy úchyt znovu našroubujte, abyste mohli jehlu snadněji vyjmout z kolébkového držáku.



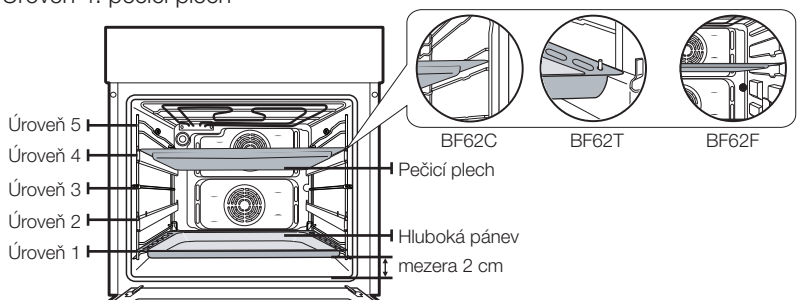
Teleskopická vodítka (volitelná)

- Teleskopická posuvná vodítka a další příslušenství trouby mohou být velmi horká! Používejte kuchyňskou chňapku nebo jiné vhodné ochranné pomůcky! Teleskopická posuvná vodítka jsou umístěna uvnitř trouby vpravo a vlevo ve třech různých úrovních.
- Před vložením mřížky, pánve na pečení nebo smažení nejdříve vysuňte teleskopická vodítka v příslušné úrovni.
- Vložte plech nebo pánev do vodítek a zcela je zasuňte do trouby.
  Dvířka zavřete až po zasunutí teleskopických vodítek do trouby.

POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pečicí plech, hlubokou pánev a drátěný rošt je třeba řádně zasunout do bočních žlábků. Při vyjímání vařených pokrmů z trouby je třeba dávat pozor na horké nádoby a povrchy.

Příklad: Úroveň 1: hluboká pánev
Úroveň 4: pečicí plech



BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 10 2011-04-13 7:46:16

Při používání hluboké pánve nebo pečicího plechu k zachytávání šťáv a omastku z připravovaných pokrmů se ujistěte, že pánev nebo plech jsou řádně zasunuty do bočních žlábků. Pokud by se dostaly do kontaktu se dnem trouby, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu. Plechy a pánve umístěné v úrovni 1 musí být nejméně 2 cm nade dnem.

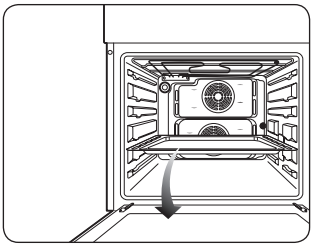
Drátěný rošt, pečicí plech a hluboká pánev

Umístění drátěného roštu

Umístěte drátěný roštu do libovolné zásuvné úrovně.

Umístění pečicího plechu a hluboké pánve

Umístěte současně nebo zvlášť pečicí plech a hlubokou pánev do libovolné zásuvné úrovně.



BEZPEČNOSTNÍ VYPNUTÍ

- Pokud není nastavena doba vaření, trouba se po určité době sama vypne.

Doba vypnutí při různých teplotách

Méně než 105 °C	16 hodin
Od 105 °C do 240 °C	8 hodin
Od 245 °C do 300 °C	4 hodiny

- Tato trouba je vybavena funkcí vypnutí při přehřátí. Pokud teplota trouby dosáhne nadměrně vysoké hodnoty, elektronický systém na určitou dobu vypne napájení topných těles.

VENTILÁTOR

Při vaření je normální, že ventilátor čelní stranou trouby vyfukuje horký vzduch.

- Ventilátor může pracovat i určitou dobu po vypnutí trouby. Ventilátor se vypne, jakmile teplota vnitřku trouby klesne na 60 °C nebo uplyne 25 minut.

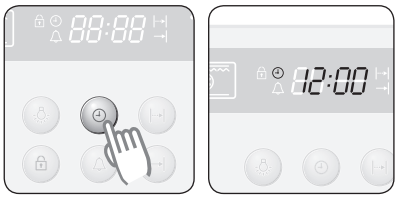
BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 11 2011-04-13 7:46:16

než začnete

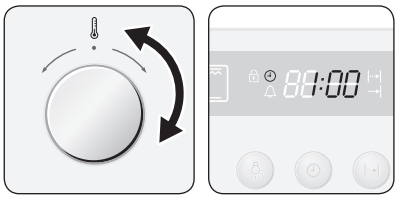
NASTAVENÍ HODIN

Připojujete-li zařízení k napájení poprvé, nejprve nastavte čas a teprve potom začněte zařízení používat.

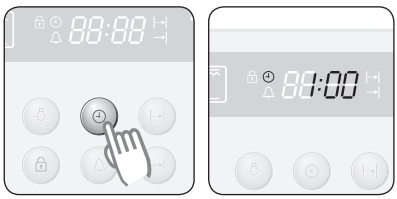
1 Stiskněte tlačítko **Hodiny**.
Začne blikat symbol „ ⏲ “ a údaj „12: “.



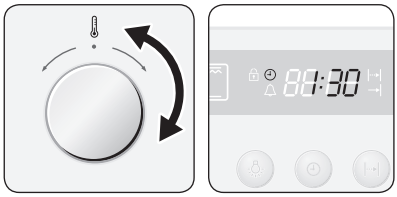
2 Otočením **Ovladače pro nastavení času a teploty** nastavte hodiny.
Příklad: Nastavení času 1:30.



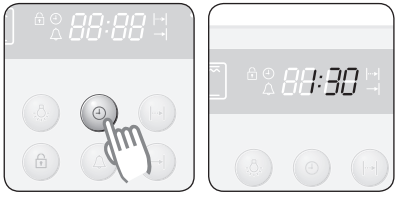
3 Stiskněte tlačítko **Hodiny**.
Začne blikat symbol „ ⏲ “ a údaj „ :00“.



4 Otočením **Ovladače pro nastavení času a teploty** nastavte minuty.
Začne blikat symbol „ ⏲ “.



5 Stisknutím tlačítka **Hodiny** ukončete nastavení hodin a vyčkejte přibližně 10 sekund. “ Přestane se zobrazovat symbol „ ⏲ “ a přestane blikat údaj „30“. Na displeji se zobrazí nastavený čas. Spotřebič je nyní připraven k použití.



BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 12 2011-04-13 7:46:17

POČÁTEČNÍ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím troubu důkladně vyčistěte.

Nepoužívejte ostré ani abrazivní čistící prostředky. Mohlo by dojít k poškození povrchu trouby. Pro trouby se smaltovaným čelem použijte běžně prodávané čistící prostředky.

Postup čištění trouby

1. Otevřete dvířka. Rozsvítí se světlo trouby.
2. Vyčistěte všechny plechy, příslušenství a boční žlábky pomocí horké vody nebo tekutého prostředku na mytí nádobí a utřete do sucha čistým měkkým hadříkem.
3. Stejným způsobem vyčistěte vnitřek trouby.
4. Otřete čelní část spotřebiče vlhkou utěrkou.

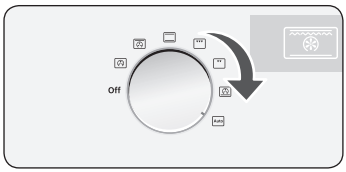
Zkontrolujte správné nastavení hodin. Vyjměte příslušenství a před vlastním použitím troubu na hodinu zapněte v horkovzdušném režimu s teplotou 200 °C. Bude cítit výrazný zápach. Tento jev je normální. Během této doby je však nutné zajistit dobré odvětrání kuchyně.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 13 2011-04-13 7:46:17

používání trouby

NASTAVENÍ FUNKCE VAŘENÍ

Otočením **Ovladače pro výběr funkce vaření** vyberte požadovanou funkci trouby.



Režimy trouby

Následující tabulka obsahuje přehled jednotlivých dostupných režimů a nastavení trouby. Informace, jak používat jednotlivé režimy, naleznete v tabulkách s pokyny k přípravě pokrmů.

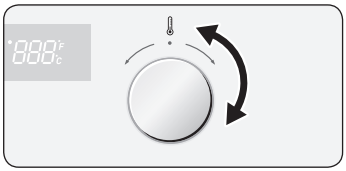
Režim	Popis
	Běžný režim Pokrm je ohříván horními a dolními topnými tělesy. Toto nastavení je vhodné pro pečení a opékání.
	Ohřev shora + horkovzdušný režim Tento režim je vhodný pro pečení masa. V tomto režimu pracuje horní topné těleso a ventilátory, které rozhání horký vzduch od horního a zadního topného tělesa.
	Horkovzdušný režim Pokrm je ohříván horkým vzduchem od zadního topného tělesa, který rozhání dva ventilátory. Toto nastavení poskytuje rovnoměrný ohřev a je ideální pro mražené polotovary, koláče a croissanty. Tento režim lze použít pro pečení ve dvou úrovních.
	Velký gril Pokrm je ohříván horními topnými tělesy. Tento režim doporučujeme pro grilování steaků a párků a rovněž pro přípravu sýrových toastů.
	Malý gril Tento režim je ideální pro grilování menších množství potravin, jako jsou bagety, sýr nebo rybí filety. Protože se v tomto režimu používá pouze menší středové topné těleso, je třeba pokrm umístit do středu drátěného roštu.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 14 2011-04-13 7:46:17

Režim	Popis
	Ohřev zdola + horkovzdušný režim Horký vzduch od dolního a zadního topného tělesa je rozváděn ventilátory. Tento režim je vhodný pro pečení pokrmů jako jsou koláče, pizza, chléb a tvarohové koláče.
Auto	**Automatické programy (volitelné)** Můžete zvolit některý z 15 automatických programů pro vaření, opékání a pečení. Programy pro vaše pohodlí obsahují předem naprogramovaný režim, dobu a teplotu. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

NASTAVENÍ TEPLOTY TROUBY

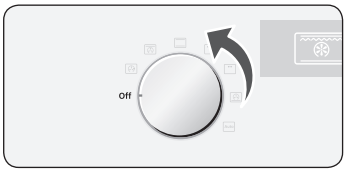
1 Otočením **Ovladače pro nastavení času a teploty** nastavte teplotu v krocích po 5 °C.
40 °C - 250 °C
40 °C - 300 °C (Velký a malý gril)



Teplotu lze během vaření upravit.

VYPNUTÍ TROUBY

Troubu vypnete otočením **Ovladače pro výběr funkce vaření** do polohy „Off“ (Vypnuto).

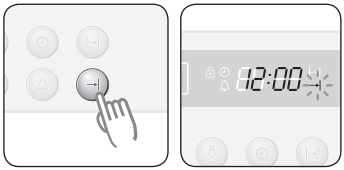


BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 15 2011-04-13 7:46:18

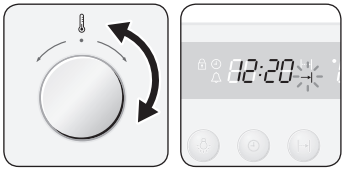
ČAS VYPNUTÍ

V průběhu vaření můžete nastavit čas vypnutí.

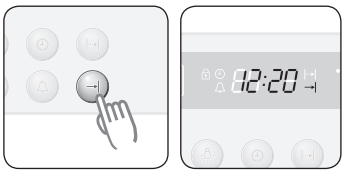
1 Stiskněte tlačítko **Čas vypnutí**.
Příklad: Aktuální čas je 12:00.



2 Otočením **Ovladače pro nastavení času a teploty** nastavte požadovaný čas vypnutí.



3 Stiskněte tlačítko **Čas vypnutí**.
Trouba je nyní nastavena na vypnutí v určenou dobu. Nastavené vypnutí můžete zrušit stisknutím tlačítka **Čas vypnutí** na 5 sekund.

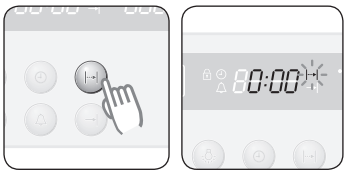


Během vaření lze čas vypnutí podle potřeby upravit pomocí **Ovladače pro nastavení času a teploty**.

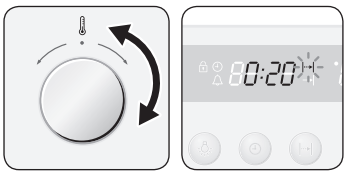
DOBA VAŘENÍ

V průběhu vaření můžete nastavit dobu vaření.

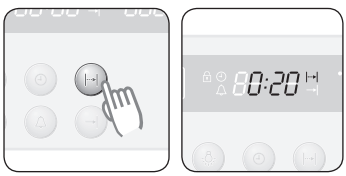
1 Stiskněte tlačítko **Doba vaření**.



2 Otočením **Ovladače pro nastavení času a teploty** nastavte požadovanou dobu vaření.



3 Stiskněte tlačítko **Doba vaření**.
Trouba je nyní nastavena na určenou dobu vaření. Nastavení lze zrušit stisknutím tlačítka **Doba vaření** na 5 sekund.



Dobu vaření lze během vaření podle potřeby upravit pomocí **Ovladače pro nastavení času a teploty**.

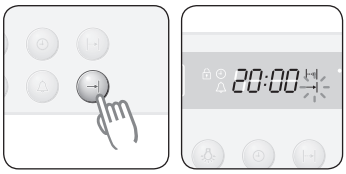
BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 16 2011-04-13 7:46:19

ZPOŽDĚNÉ SPUŠTĚNÍ

Případ 1 - Nejprve zadáte dobu vaření

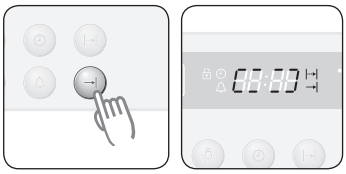
Pokud zadáte čas vypnutí až po zadání doby vaření, doba vaření a čas vypnutí se porovnají a v případě potřeby se nastaví čas pro zpožděné spuštění.

1 Stiskněte tlačítko **Čas vypnutí**.
Příklad: Aktuální čas je 15:00 a požadovaná doba vaření je 5 hodin.



2 Otočením **Ovladače pro nastavení času a teploty** nastavte požadovaný čas vypnutí.
Příklad: Chcete, aby vaření probíhalo 5 hodin a skočilo v 20:30.

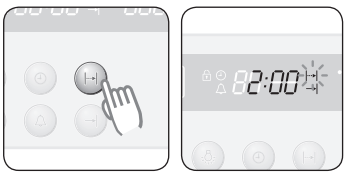
3 Stiskněte tlačítko **Čas vypnutí**.
Do chvíle, než nastane čas pro zpožděné spuštění, se bude zobrazovat symbol „ ⊏⊐⊐ “.



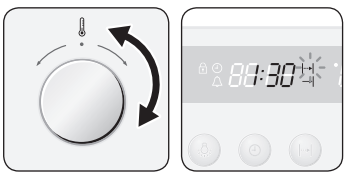
Případ 2 - Nejprve zadáte čas vypnutí

Pokud zadáte dobu vaření až po zadání času vypnutí, doba vaření a čas vypnutí se porovnají a v případě potřeby se nastaví čas pro zpožděné spuštění.

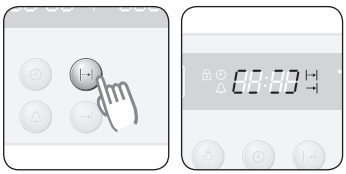
1 Stiskněte tlačítko **Doba vaření**.
Příklad: Aktuální čas je 15:00 a požadovaný čas vypnutí je 17:00.



2 Otočením **Ovladače pro nastavení času a teploty** nastavte požadovanou dobu vaření.
Příklad: Chcete, aby vaření probíhalo 1 hodinu 30 minut a skočilo v 17:00.



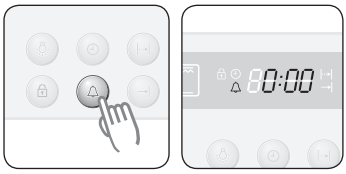
3 Stiskněte tlačítko **Doba vaření**.
Do chvíle, než nastane čas pro zpožděné spuštění, se bude zobrazovat symbol „ ⊏⊐⊐ “.



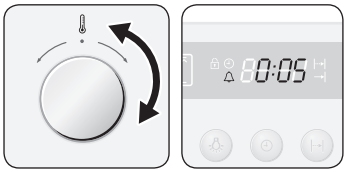
BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 17 2011-04-13 7:46:20

ČASOVAČ

1 Stiskněte krátce tlačítko **Časovač**. Začne blikat symbol „ 🔔 “.



2 Otočením **Ovladače pro nastavení času a teploty** nastavte požadovanou dobu. **Příklad**: 5 minut.



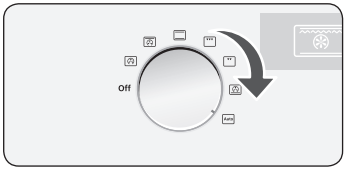
3 Stisknutím tlačítka **Časovač** spustíte časovač. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.

Časovač zrušíte stisknutím tlačítka **Časovač** na 2 sekundy.

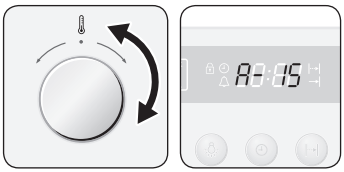
BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 18 2011-04-13 7:46:21

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ (VOLITELNÉ)

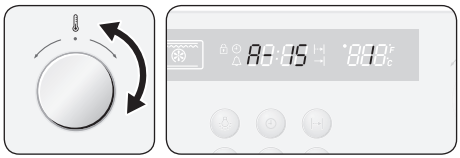
1 Otočte **Ovladač pro výběr funkce vaření** do polohy Auto (Automatické programy).



2 Vyberte požadovaný recept otočením **Ovladače pro nastavení času a teploty** doleva nebo doprava. Po 5 sekundách nečinnosti se nastaví vybraný recept a můžete nastavit hmotnost. V případě receptu s fixní hmotností se nyní spustí příprava pokrmu.

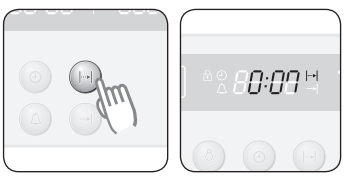


3 Vyberte požadovanou hmotnost otočením **Ovladače pro nastavení času a teploty** doleva nebo doprava. 5 sekund po zvolení hmotnosti se zobrazí doba předehřívání (min:s) a začne odpočítávaní. V případě receptu bez předehřívání se zobrazí zbývající doba vaření (h:min).



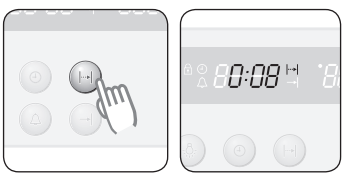
Po skončení předehřívání
Po skončení odpočítávaní doby předehřívání vydá trouba zvukový signál a zobrazí zbývající dobu vaření (h:min). Trouba vyčká na vložení pokrmu a stisknutí tlačítka **Doba vaření**.

4 Stiskněte tlačítko **Doba vaření**. Zobrazí se zbývající doba vaření. Spustí se první fáze vaření.



Doba pro obrácení pokrmu
Jakmile nastane doba pro obrácení pokrmu trouba vydá zvukový signál. Trouba vyčká na obrácení pokrmu a stisknutí tlačítka **Doba vaření**.

5 Stiskněte tlačítko **Doba vaření**. Zvukový signál umlkne a vaření bude pokračovat.

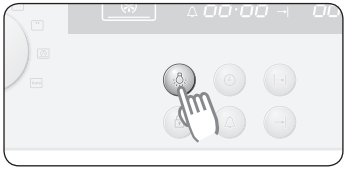


BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 19 2011-04-13 7:46:22

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ SVĚTLA

1 Stiskněte tlačítko **Světlo**.

1. stisknutí	Zhasnutí
2. stisknutí	Rozsvícení

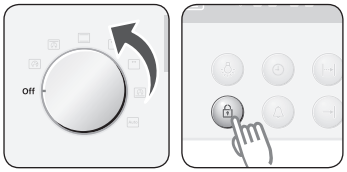


Světlo po 5 minutách automaticky zhasne.

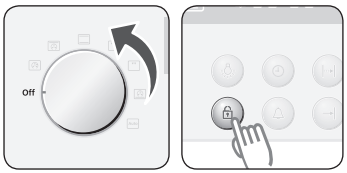
DĚTSKÁ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA

V pohotovostním režimu lze zapnout dětskou bezpečnostní pojistku.

1 Otočte **Ovladač pro výběr funkce vaření** do polohy „Off“ (Vypnuto). Na 3 sekundy stiskněte tlačítko **Dětská pojistka**. Na displeji se zobrazí symbol (🔒).



2 Otočte **Ovladač pro výběr funkce vaření** do polohy „Off“ (Vypnuto). Uzamčení zrušíte stisknutím tlačítka **Dětská pojistka** na 3 sekundy.

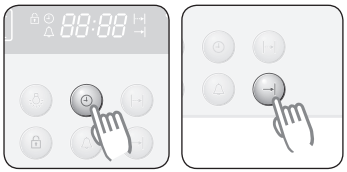


Při uzamčení budou všechna ovládací tlačítka kromě tlačítka dětské pojistky neaktivní.

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

1 Chcete-li vypnout zvukové signály, stiskněte na 3 sekundy současně tlačítka **Hodiny** a **Čas vypnutí**.

2 Chcete-li zvukové signály opět zapnout, stiskněte znovu na 3 sekundy současně tlačítka **Hodiny** a **Čas vypnutí**.



BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 20 2011-04-13 7:46:22

FUNKCE TROUBY

Trouba má následující funkce:

1. Běžný režim

Doporučená teplota: 200 °C
Režim běžného použití je ideální pro pečení a přípravu jídel umístěných na jednom roštu. Trouba je ohřívána působením obou topných těles, horního i dolního.
Troubu doporučujeme předehřát v režimu běžného použití.

Typ pokrmu	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Mražené lasagne (500 - 1000 g)	3	Drátěný rošt	180-200	40-50
Celé ryby (např. mořská pražma) (300 - 1000 g) - 3-4 plátky na každé straně POKAPEJTE OLEJEM	3/2	Drátěný rošt / Hluboká pánev	240	15-20
Rybí filety (500 - 1000 g) - 3-4 plátky na každé straně POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	200	13-20
Mražené karbanátky (350 - 1000 g) - mleté maso se šunkovou, sýrovou nebo houbovou náplní POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	200	25-35
Mražené karbanátky z mletého masa, mrkve, řepy nebo brambor (350 - 1000 g) POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	200	20-30
Vepřové kotlety s kostí (500 - 1000 g) POKAPEJTE OLEJEM, PŘIDEJTE SŮL A PEPŘ	3/2	Drátěný rošt / Hluboká pánev	200	40-50
Pečené brambory (rozkrojené na půlku) (500 - 1000 g)	3	Pečicí plech	180-200	30-45
Mražená masová roláda s houbovou náplní (500 - 1000 g) POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	180-200	40-50
Piškotový dort (250 - 500 g)	2	Drátěný rošt	160-180	20-30
Bábovka (500 - 1000 g)	2	Drátěný rošt	170-190	40-50
Kynutý koláč na plechu s ovocem a drobenkou (1000 - 1500 g)	2	Pečicí plech	160-180	25-35
Muffiny (500 - 800 g)	2	Drátěný rošt	190-200	25-30

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 21 2011-04-13 7:46:23

2. Ohřev shora + horkovzdušný režim

Doporučená teplota: 190 °C
V tomto režimu pracuje horní topné těleso a ventilátor, který neustále rozhání horký vzduch.
Troubu doporučujeme předehřát v režimu Ohřev shora + horkovzdušný režim.

Typ pokrmu	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Vepřové s kostí (1000 g) POTŘETE OLEJEM A OKOŘEŇTE	3/2	Drátěný rošt / Hluboká pánev	180-200	50-65
Vepřové plecko v alobalu (1000 - 1500 g) POTŘETE MARINÁDOU	2	Pečicí plech	180-230	80-120
Celé kuře (800 - 1300 g) POTŘETE OLEJEM A OKOŘEŇTE	2/1	Drátěný rošt / Hluboká pánev	190-200	40-65
Plátky ryb nebo masa (400 - 800 g) POKAPEJTE OLEJEM, PŘIDEJTE SŮL A PEPŘ	3	Drátěný rošt / Hluboká pánev	180-200	15-35
Kuřecí kousky (500 - 1000 g) POTŘETE OLEJEM A OKOŘEŇTE	4/3	Drátěný rošt / Hluboká pánev	200-220	25-35
Pečené ryby (500 - 1000 g) Používejte žáruvzdorné nádobí. POTŘETE OLEJEM	2	Drátěný rošt	180-200	30-40
Hovězí pečeně (800 - 1200 g) POTŘETE OLEJEM A OKOŘEŇTE	2/1	Drátěný rošt / Hluboká pánev Přidejte 1 šálek vody	200-220	45-60
Kachní prsa (300 - 500 g)	4/3	Drátěný rošt / Hluboká pánev Přidejte 1 šálek vody	180-200	25-35

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 22 2011-04-13 7:46:23

3. Horkovzdušný režim

Doporučená teplota: 170 °C
V tomto režimu je možné péct pečivo až ve třech patrech a je také vhodný pro pečení masa.
Vaření probíhá působením topného tělesa na zadní stěně trouby. Teplý vzduch je rozháněn ventilátorem.
Troubu doporučujeme předehřát v horkovzdušném režimu.

Typ pokrmu	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Skopové žebírko (350 - 700 g) POTŘETE OLEJEM A OKOŘEŇTE	3/2	Drátěný rošt / Hluboká pánev	190-200	40-50
Pečené banány (3-5 ks), horní část nařízněte nožem a do zářezů přidejte 10-15 g čokolády, 5-10 g lískových oříšků, kapku oslazené vody a banány zabalte do alobalu.	3	Drátěný rošt	220-240	15-25
Pečená jablka 5-8 ks (150 - 200 g) Vykrojte jádřince, přidejte rozinky a džem. Používejte žáruvzdorné nádobí.	3	Drátěný rošt	200-220	15-25
Karbanátky z mletého masa (300 - 600 g) POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	190-200	18-25
Sekaná s náplní „na ruský způsob“ (500 - 1000 g) POTŘETE OLEJEM	3	Pečicí plech	180-200	50-65
Mražené krokety (500 - 1000 g)	2	Pečicí plech	180-200	25-35
Mražené hranolky (300 - 700 g)	2	Pečicí plech	180-200	20-30
Mražená pizza (300 - 1000 g)	2	Drátěný rošt	200-220	15-25
Jablkový koláč s mandlemi (500 - 1000 g)	2	Drátěný rošt	170-190	35-45
Čerstvý croissant (200 - 400 g) (hotové těsto)	2	Pečicí plech	180-200	15-25

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 23 2011-04-13 7:46:23

4. Velký gril

Doporučená teplota: 240 °C
Režim Velký gril využijete pro grilování většího množství tenčích pokrmů, například steaků, řízků a ryb. Hodí se také pro zapékání toastů. V tomto režimu pracuje horní topné těleso a gril.
Troubu doporučujeme předehřát v režimu Velký gril.

Typ pokrmu	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Párky (silné) 5-10 ks	4/3	Drátěný rošt / Hluboká pánev	220	5-8 obrátit 5-8
Párky (tenké) 8-12 ks	4/3	Drátěný rošt / Hluboká pánev	220	4-6 obrátit 4-6
Toasty 5-10 ks	5	Drátěný rošt	240	1-2 obrátit 1-2
Toasty se sýrem 4-6 ks	4/3	Drátěný rošt / Pečicí plech	200	4-8
Mražené pirohy s náplní „na ruský způsob“ (200 - 500 g)	3	Pečicí plech	200	20-30
Hovězí steaky (400 - 800 g)	4/3	Drátěný rošt / Hluboká pánev	240	8-10 obrátit 5-7

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 24 2011-04-13 7:46:23

5. Malý gril

Doporučená teplota: 240 °C
Toto nastavení je vhodné pro grilování menšího množství tenčích pokrmů, například steaků, řízků, ryb nebo toastů, umístěných uprostřed plechu. Pracuje pouze horní topné těleso.
Troubu doporučujeme předehřát v režimu Malý gril.
Umístěte pokrm do středu použitého příslušenství.

Typ pokrmu	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Mražený sýr camembert (2-4 ks po 75 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	Drátěný rošt	200	10-12
Mražené bagety s náplní (rajčata-mozzarella nebo šunka a sýr)	3/2	Drátěný rošt / Pečicí plech	200	15-20
Mražené rybí prsty (300 - 700 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím) POKAPEJTE OLEJEM	3/2	Drátěný rošt / Pečicí plech	200	15-25
Mražený rybí karbanátek (300 - 600 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY, POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	180-200	20-35
Mražená pizza (300 - 500 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3/2	Drátěný rošt / Pečicí plech	180-200	23-30

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 25 2011-04-13 7:46:23

6. Ohřev zdola + horkovzdušný režim

Doporučená teplota: 190 °C
Režim Ohřev zdola - horkovzdušný režim je ideální pro jídla se šťavnatou náplní a křupavým základem, například pizzu, lotrinský koláč nebo ovocné či tvarohové koláče.
Troubu doporučujeme předehřát v režimu Ohřev zdola + horkovzdušný režim.

Typ pokrmu	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Jablkový koláč z kynutého těsta, mražený (350 - 700 g)	3	Drátěný rošt	180-200	15-20
Koláče z listového těsta s náplní (300 - 600 g) POTŘETE VAJEČNÝM ŽLOUTKEM, VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	Pečicí plech	180-200	20-25
Masové koule v omáčce (250 - 500 g) Používejte žáruvzdorné nádobí.	3	Drátěný rošt	180-200	25-35
Větrníky (500 - 1000 g) POTŘETE VAJEČNÝM ŽLOUTKEM	3	Pečicí plech	180	15-23
Cannelloni v omáčce (250 - 500 g) Používejte žáruvzdorné nádobí.	3	Drátěný rošt	180	22-30
Koláče z kynutého těsta s náplní (600 - 1000 g) POTŘETE VAJEČNÝM ŽLOUTKEM	3	Pečicí plech	180-200	20-30
Domácí pizza (500 - 1000 g)	2	Pečicí plech	200-220	15-25
Domácí chléb (700 - 900 g)	2	Drátěný rošt	170-180	45-55

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 26 2011-04-13 7:46:23

7. Programy automatického vaření

Následující tabulka obsahuje 15 automatických programů pro vaření, opékání a pečení. Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy vaření a časy byly předem naprogramovány pro vaše pohodlí. Během vaření můžete nahlížet do těchto pokynů. Jídlo vkládejte vždy do chladné trouby.

Ne	Typ pokrmu	Hmotnost/kg	Příslušenství	Zásuvná výška
1	Mražená pizza	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Drátěný rošt	2
	Položte mraženou pizzu do středu drátěného roštu. Doporučujeme nastavení 0,3 až 0,6 g pro tenké pizzy a 0,7 až 1,0 g pro pizzy se silnou vrstvou náplně.			
2	Mražené hranolky	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Pečicí plech	2
	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech. První nastavení je doporučeno pro tenké hranolky, druhé pro silné hranolky. Položte na pečicí papír. Po uplynutí 2/3 doby přípravy doporučujeme obrátit.			
3	Mražené krokety	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Pečicí plech	2
	Rozprostřete mražené bramborové krokety na pečicí plech. Po uplynutí 2/3 doby přípravy doporučujeme obrátit.			
4	Čerstvé lasagne	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Drátěný rošt	3
	Používejte žáruvzdorné nádobí. Položte chlazené nebo domácí lasagne do středu trouby na drátěný rošt.			
5	Hovězí steaky	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Drátěný rošt Hluboká pánev	4 3
	Položte 2 až 6 marinovaných hovězích steaků vedle sebe na drátěný rošt. První nastavení je určeno pro malé steaky, druhé pro silné steaky. Po zaznění zvukového signálu obraťte.			
6	Hovězí pečeně	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Drátěný rošt Hluboká pánev	2 1
	Položte marinovanou hovězí pečeni na drátěný rošt. Přidejte šálek vody do hluboké pánve. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Po upečení zabalte pečeni do alobalu a nechte 5 až 10 minut odstát.			
7	Ryba vařená v páře	1- 0,2 - 0,4 2- 0,5 - 0,7 3- 0,8 - 1,0	Drátěný rošt	2
	Vložte připravené čerstvé ryby (např. pstruh, treska, okoun) do skleněné varné nádoby s poklicí. Přidejte tekutinu, kterou podlijete pokrm (např. 3 až 4 lžíce citrónové šťávy, bílého vína nebo vody) a zakryjte poklicí. Nádobu umístěte na drátěný rošt. Pokud chcete křupavou kůrčičku, potřete kůži ryby olivovým olejem a nezakrývejte.			

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 27 2011-04-13 7:46:23

Ne	Typ pokrmu	Hmotnost/kg	Příslušenství	Zásuvná výška
8	Pečené kuře	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Drátěný rošt Hluboká pánev	2 1
	Chlazené kuře potřete olejem a kořením a položte je prsíčky dolů na drátěný rošt.			
9	Koláč	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Drátěný rošt	2
	Nalijte těsto do přiměřeně velké hluboké kruhové formy na bábovku vymazané máslem. Tento program je vhodný pro lité těsto, například na citrónový koláč, ořechový koláč a bábovku.			
10	Muffiny	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Drátěný rošt	2
	Nalijte těsto na muffiny do kovové formy vhodné pro 12 muffinů. Formu postavte na rošt. Pro muffiny po 45 g se doporučuje rozsah hmotnosti 0,5 až 0,6 kg, pro středně velké muffiny po 65 g se doporučuje rozsah hmotnosti 0,7 až 0,8 kg.			
11	Bílý chleba	1. 0,7 - 0,8	Drátěný rošt	2
	Tento program je vhodný pro pečení směsí na chléb s 500 g pšeničné mouky. Řiďte se pokyny na obalu výrobku. Vložte kynuté těsto do čtyřhranné pečící formy. Horní část těsta potřete vodou. Po délce nařízněte nožem.			
12	Celozrnný chléb	1. 0,7 - 0,8	Drátěný rošt	2
	Tento program je vhodný pro pečení směsí na chléb s 500 g pšeničné a žitné mouky. Řiďte se pokyny na obalu výrobku. Vložte těsto s kváskem do vhodné čtyřhranné pečící formy. Horní část těsta potřete vodou. Po délce nařízněte nožem.			
13	Veky / Cibatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Pečicí plech	3
	První nastavení je vhodné pro těsto na menší kousky pečiva, například veky nebo čerstvé těsto na croissanty (4 až 8 ks). Nastavení 2 je vhodné pro těsto na domácí chléb nebo bagety Ciabatta (2-6 ks). Položte na pečicí papír.			
14	Domácí pizza	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Pečicí plech	2
	První nastavení je vhodné pro malé pizzy (7-9 ks). Nastavení 2 je vhodné pro jednu velkou okrouhlou nebo hranatou pizzu. Rozmezí hmotnosti zahrnují náplň, například omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Pokud chcete silnou kůrku, doporučujeme na 5 minut předehřát troubu v režimu Ohřev zdola + horkovzdušný režim.			
15	Kynutí těsta	1- těsto na pizzu 2- kynuté těsto 3- kvásek	Drátěný rošt	2
	První nastavení je určeno pro kynutí těsta na pizzu, koláč nebo předkynutí těsta na chléb. Vložte do velké oválné mísy a zakryjte potravinovou fólií. Nastavení 2 je vhodné pro těsto na chléb, například kynuté nebo kváskové těsto. Nastavení 3 je pro kváskové těsto. Ručně nahněťte předkynuté těsto, vložte do formy a zakryjte potravinovou fólií.			

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 28 2011-04-13 7:46:23

TESTOVACÍ POKRMY

Podle normy EN 60350

1. Pečení

Doporučení pro pečení platí pro předehřátou troubu.

Typ pokrmu	Nádobí a poznámky	Zásuvná výška	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min.)
Malé koláčky	Pečicí plech	2	Běžný režim	170-190	15-25
	Hluboká pánev + plech	1+4	Horkovzdušný režim	150-170	20-30
Lehký piškotový moučník	Pečicí plech na drátěném roštu (Tmavý povrch, ø 26 cm)	1	Běžný režim	160-180	25-35
Jablkový koláč	Drátěný rošt + plech + 2 formy na pečení (Tmavý povrch, ø 20 cm)	1+3	Horkovzdušný režim	170-190	80-100
	Mřížka grilu + 2 formy na pečení (Tmavý povrch, ø 20 cm)	1 zasunuto šikmo	Běžný režim	180-200	75-85

2. Grilování

Na 5 minut předehřejte prázdnou troubu pomocí funkce Velký gril.
Tuto funkci používejte s nastavením maximální teploty na 300 °C.

Typ pokrmu	Nádobí a poznámky	Zásuvná výška	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min.)
Toasty z bílého chleba	Drátěný rošt	5	Velký gril	300	1. 1-2 2. 1-1½
Hamburgery z hovězího masa	Drátěný rošt / Hluboká pánev (pro zachycení odkapávání)	4 / 3	Velký gril	300	1. 7-10 2. 5-8

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 29 2011-04-13 7:46:23

čištění a údržba

Vnější části trouby

- K čištění vnitřních a vnějších částí trouby použijte hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Povrch otřete do sucha papírovou kuchyňskou utěrkou nebo suchým ručníkem.
- Nepoužívejte drsné tkaniny, žíraviny ani abrazivní prostředky.

Přední části trouby z nerezové oceli

- Nepoužívejte drátky, drsné tkaniny či jiné abrazivní materiály. Mohly by povrch poškodit.

Hliníkové přední části trouby

- Jemně otřete povrch měkkým hadříkem nebo hadříkem z mikrovlákna a jemným čisticím prostředkem na okna.

⚠ **VAROVÁNÍ**: Před čištěním se přesvědčte, že trouba vychladla.

Vnitřek trouby

- Těsnění dvířek nečistěte ručně.
- Nepoužívejte drsné tkaniny ani čisticí houby.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte běžné dostupné prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.

Příslušenství

Nádobí a příslušenství po každém použití umyjte a osušte utěrkou. Čištění bude snazší, pokud je přibližně na 30 minut namočíte do teplé mýdlové vody.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 30 2011-04-13 7:46:23

KATALYTICKÝ SMALTOVANÝ POVRCH

Odnímatelná vnitřní skříň je potažena tmavě šedým katalytickým smaltem, který se může pokrývat olejem a tukem naneseným cirkulujícím vzduchem během pečení v horkovzdušném režimu. Tyto zbytky mohou vzplanout při teplotách 200 °C a vyšších, například při pečení či opékání.
Při vyšších teplotách bude spalování rychlejší.
Troubu a její příslušenství je třeba po každém použití vyčistit. V opačném případě se při dalším pečení zbytky jídla připečou a bude je těžší nebo dokonce nemožné vyčistit.

Ruční čištění

Před čištěním se přesvědčte, že trouba vychladla.

- Vnitřní část s katalytickým smaltovaným povrchem je nutné čistit roztokem horké vody a čisticího prostředku s použitím měkkého nylonového kartáčku.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či jiné abrazivní materiály. Na katalytický smalt nepoužívejte sprej na trouby, protože chemikálie, které obsahuje, mohou katalytický smalt poškodit a znehodnotit.
Pokud k čištění vnitřních povrchů trouby používáte sprej na trouby, je nutné vnitřní část s katalytickým povrchem nejprve vyjmout.

Čištění vysokými teplotami

Předtím než budete vnitřní část s katalytickým povrchem čistit vysokými teplotami, ujistěte se, že byly ručně vyčištěny všechny vnitřní povrchy trouby. V opačném případě se mohou zapéct usazeniny na vnitřních površích trouby a bude obtížné je odstranit.

Pokud je po ručním čištění trouba stále silně znečištěna, zahřátí na vysokou teplotu usnadní odstranění zaschlého oleje a tuku.
Přitom se však neodstraní zbytky koření, sirupu a podobných látek. Ty je třeba vyčistit ručně slabým roztokem horké vody a čisticího prostředku s použitím měkkého kartáčku.

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
- Nastavte troubu na běžný režim.
- Nastavte teplotu na 250 °C.
- Nechejte troubu zapnutou přibližně 1 hodinu. Délka času závisí na stupni znečištění.

Je vhodné nastavit čas dokončení čištění pomocí funkce čas vypnutí, abyste troubu nezapomněli vypnout.
Veškerá zbývající špína postupně zmizí při každém následném použití trouby při vysokých teplotách.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 31 2011-04-13 7:46:23

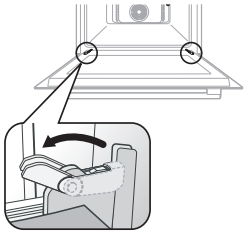
ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Při běžném používání se dvířka by se neměla demontovat, pokud je to však nutné, například z důvodu čištění, postupujte podle těchto pokynů. Dvířka trouby jsou těžká.

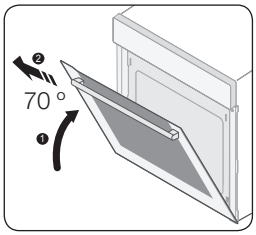
Demontáž dvířek

Při běžném používání by se dvířka neměla demontovat, pokud je to však nutné, například z důvodu čištění, postupujte podle těchto pokynů.

⚠ **VÝSTRAHA**: Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.



2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70 °. Oběma rukama uchopte obě strany dvířek trouby a táhněte směrem nahoru, dokud je nevyjmete z obou závěsů.

PŘIPEVNĚNÍ: Zopakujte kroky 1 a 2 v opačném pořadí.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 32 2011-04-13 7:46:24

Sklo trouby

Dvířka trouby jsou tvořena třemi vrstvami skla umístěnými proti sobě. Vnitřní a prostřední sklo lze vyjmout a vyčistit.

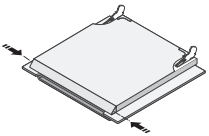
⚠ **VAROVÁNÍ**:

- Při demontáži dveří trouby musí být vyklopeny zámky závěsů.
- Nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
- Když jsou dveře připevněny, hrozí při demontáži ostatních částí dveří (například skla dveří) zranění.

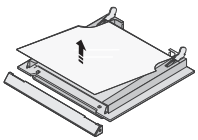
⚠ **Pozor**: Při použití nadměrné síly, a to zejména na okraje čela trouby, může dojít k prasknutí skla.

Vyjmutí skel z dvířek

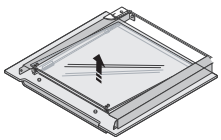
Dvířka trouby jsou tvořena třemi vrstvami skla umístěnými proti sobě. Tyto vrstvy lze vyjmout za účelem čištění.



1 Stiskněte obě tlačítka na levé a pravé straně dvířek.



2 Odstraňte kryt a vyjměte 1. sklo z dvířek.



3 Zvedněte 2. sklo a omyjte plochy teplou vodou nebo mycím prostředkem a vyleštěte je měkkým čistým hadříkem.

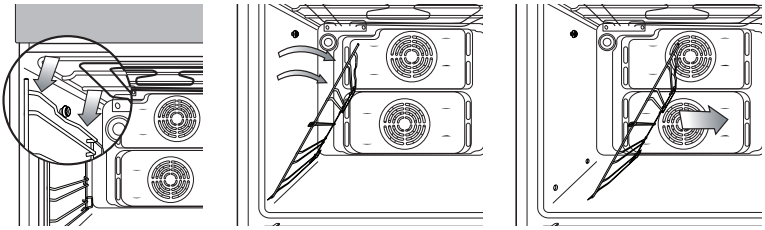
PŘIPEVNĚNÍ: Zopakujte kroky 1, 2 a 3 v opačném pořadí.
Sklo ve dvířkách se liší označením 2 EA až 4 EA podle modelu.
Při vkládání prvního vnitřního skla otočte tisk směrem dolů.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 33 2011-04-13 7:46:24

BOČNÍ VODICÍ ŽLÁBKY

Při čištění vnitřku trouby lze oba boční žlábky demontovat.

Demontáž bočních žlábků



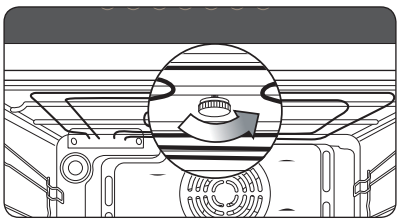
1 2 3

1. Zatlačte na prostředek horní části bočního žlábku.
2. Vykloňte boční žlábek asi o 45 °.
3. Vytáhněte boční žlábek ze spodních dvou otvorů.

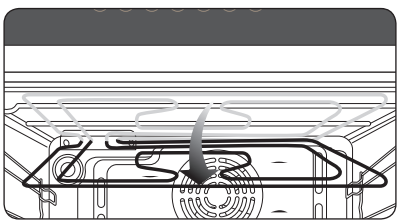
PŘIPEVNĚNÍ: Zopakujte kroky 1, 2 a 3 v opačném pořadí.

ČIŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA

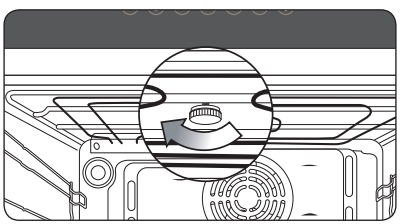
1. Demontujte kruhovou matici horního topného tělesa vyšroubováním směrem doleva. Přitom přidržujte topné těleso.



Přední část topného tělesa se vyklopí směrem dolů.



2. Po dokončení čištění zvedněte topné těleso do původní polohy a přišroubujte kruhovou matici.



PŘIPEVNĚNÍ: Zopakujte kroky 1 a 2 v opačném pořadí.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 34 2011-04-13 7:46:24

VÝMĚNA ŽÁROVKY

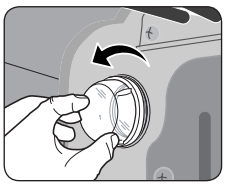
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Před výměnou žárovky trouby proveďte následující kroky:

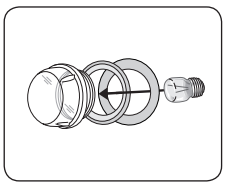
- Vypněte troubu.
- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Aby nedošlo k poškození žárovky a skleněného krytu, položte na dno trouby utěrku.

Žárovku lze pořídit v servisním středisku společnosti SAMSUNG.

Výměna zadní žárovky trouby a čištění skleněného krytu

1. Odšroubujte a sejměte kryt žárovky.
2. Sejměte kovovou objímku a prstenec a vyčistěte skleněný kryt.
3. V případě potřeby vyměňte žárovku za 25 wattovou žárovku s napětím 230 V, odolnou proti žáru až do 300 °C.
4. Vložte kovovou objímku a prstenec do skleněného krytu.
5. Znovu připevněte skleněný kryt.





BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 35 2011-04-13 7:46:25

záruka a servis

NEJČASTĚJŠÍ DOTAZY A ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Jak mám postupovat, pokud se trouba nezahřívá?

Ověřte, zda problém nelze vyřešit provedením jedné z následujících akcí:

- Trouba zřejmě není zapnuta. Zapněte troubu.
- Nejsou nastaveny hodiny. Nastavte hodiny (viz část Nastavení hodin).
- Zkontrolujte, zda jsou nastaveny správné hodnoty.
- Mohlo dojít ke spálení bytové pojistky nebo k vypadnutí jističe okruhu. Vyměňte pojistky nebo resetujte okruh. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte odborného elektrikáře.

Jak mám postupovat, pokud se trouba nezahřívá ani po nastavení funkce a teploty trouby?

Mohlo dojít k problémům s interními elektrickými spojeními. Zavolejte místní servisní středisko.

Jak mám postupovat, pokud se zobrazí kód chyby a trouba se nezahřívá?

Došlo k poruše spojení interního elektrického okruhu. Zavolejte místní servisní středisko.

Jak mám postupovat, pokud bliká displej času?

Došlo k přerušení napájení. Nastavte hodiny (viz část Nastavení hodin).

Jak mám postupovat, pokud se nerozsvítí světlo trouby?

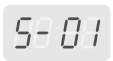
Světlo trouby je vadné. Vyměňte žárovku světla trouby (viz část Výměna žárovky).

Jak mám postupovat, pokud se zapnul ventilátor trouby, aniž byl nastaven?

Po použití trouby ventilátor běží, dokud trouba nezchladne. Pokud ventilátor běží i po vychladnutí trouby, obraťte se na místní servisní středisko.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 36 2011-04-13 7:46:25

CHYBOVÉ A BEZPEČNOSTNÍ KÓDY

Chybové a bezpečnostní kódy	Obecné funkce	Řešení
	CHYBA SNÍMAČE TEPLOTY	Zavolejte místní servisní středisko společnosti SAMSUNG.
	**BEZPEČNOSTNÍ VYPNUTÍ** Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho.	Vypněte troubu a vyjměte potraviny. Před dalším použitím nechejte troubu zchladnout.
	Chyba trouby může snížit výkon a způsobit bezpečnostní potíže. Ihned přestaňte troubu používat.	Zavolejte místní servisní středisko společnosti Samsung.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 37 2011-04-13 7:46:25

TECHNICKÉ ÚDAJE

Zdroj napájení		230 V ~ 50 Hz
Objem (využitelná kapacita)		65 ℓ
Výstupní výkon		Max. 3400 W
Hmotnost	Čistá	Přibližně 40 kg
	Expediční	Přibližně 44 kg
Rozměry (Š × V × H)	Vnější	595 x 595 x 566 mm
	Vnitřní prostor trouby	440 x 365 x 405 mm

Czech Republic

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

BF62 SERIES_XEO_CZ.indb 38 2011-04-13 7:46:26

poznámka

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DG68-00269U-01

BF62 SERIES

Built-In Oven

user manual

The data concerning cooking and baking are informative. The product is for household use. Guarantee commitments are ceased if the appliance is used on purposes other than household e.g. on industry, catering trade or trade activities.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

using this manual

Thank you for choosing a SAMSUNG Built - In Oven.

This Owner's Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual.

WARNING or CAUTION	**Important**	**Note**

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

ELECTRICAL SAFETY

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a **specially licensed electrician**.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- **Repairs** should be performed by a **licensed technician** only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 2 2011-04-13 7:40:14

⚠ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

⚠ **WARNING**: The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.

SAFETY DURING OPERATION

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire grill. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible person ensuring that they are using the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  If normal times are allowed they may overheat and burn.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 3 2011-04-13 7:40:15

disposal instructions

DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIAL

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

DISPOSING OF OLD APPLIANCES

⚠ **WARNING**: Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger. **To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.** To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 4 2011-04-13 7:40:15

contents

INSTALLING THE OVEN 6

6 Safety instructions for the installer
6 Installing into a cabinet
7 Connecting to the mains power supply

PARTS AND FEATURES 8

8 Oven
9 Oven controls
9 Accessories
10 Using the accessories
11 Safety shutoff
11 Cooling fan

BEFORE YOU BEGIN 12

12 Setting the clock
13 Initial cleaning

OVEN USE 14

14 Setting the Cooking Function mode
15 Setting the oven temperature
15 Switching the oven off
16 End time
16 Cook time
17 Delayed start
18 Kitchen timer
19 Auto Cook (Opional)
20 Oven lamp on / off
20 Child safety function
20 Switching the beeper off
21 Oven functions
29 Test dishes

CLEANING AND CARE 30

31 Catalytic enamel surface
32 Cleaning the oven door
34 Side Runners
34 Cleaning the top heater
35 Changing the lamp

WARRANTY & SERVICE 36

36 FAQs and Troubleshooting

TECHNICAL DATA 38

38 Technical data

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 5 2011-04-13 7:40:15

installing the oven

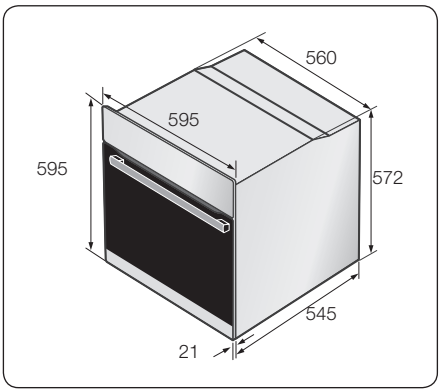
Electrical installation of this appliance must be performed only by a licensed electrician.
The oven must be installed according to the instructions supplied.
Remove the protective vinyl from the door after installation.

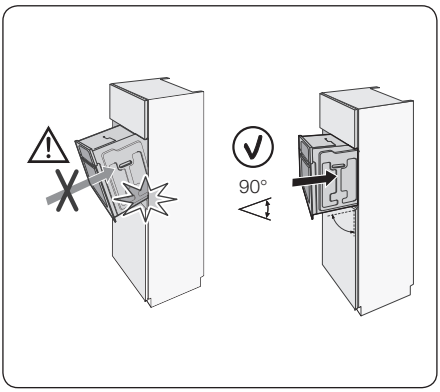
SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

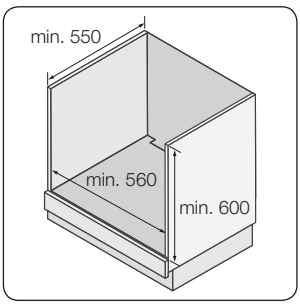
- Installation must guarantee protection against exposure to electrically live parts.
- The unit in which the appliance is fitted must satisfy the requirements of DIN 68930 in respect of stability.

INSTALLING INTO A CABINET

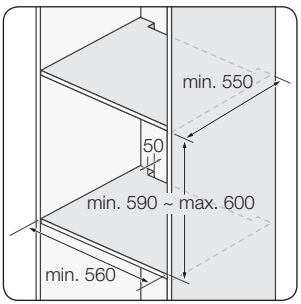
- Observe minimum clearance requirements.
- Secure oven into place with screws on either side of the oven.
- The oven should be slid into place at the proper angle of alignment.

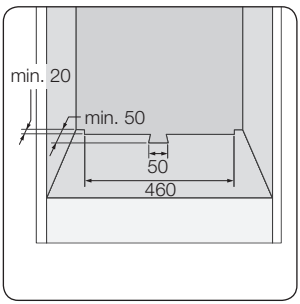






High Cabinet

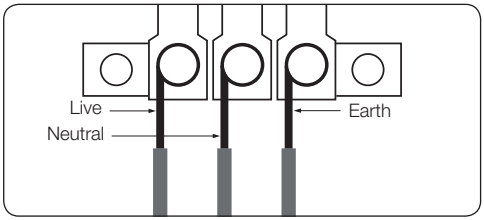




Low Cabinet

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 6 2011-04-13 7:40:15

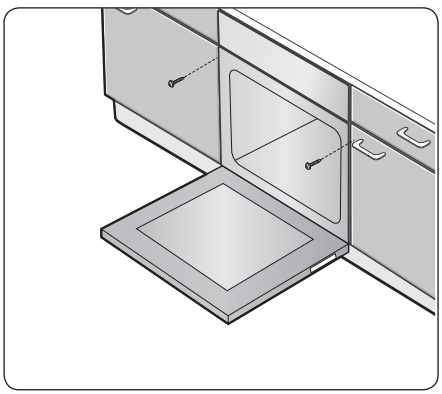
CONNECTING TO THE MAINS POWER SUPPLY

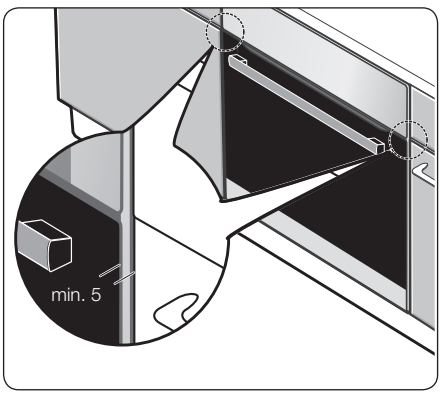


Electrical connections must be made as per the connection plate fixed to the back of the appliance by an electrical fitter who must ensure that the appliance has been connected up in accordance with fitting instructions and local regulations.
Where the appliance is not connected to the mains electricity supply by a plug, an omni polar cutout device (with a contacts gap of at least 3 mm) must be fitted on the supply side of the connection to meet safety requirements.

When power is connected, the electronics of the oven are initialised; this neutralizes the lighting for a few seconds. The electric cable (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²) must be long enough for it to be connected to the built-in oven standing on the floor in front of its unit.
Open the back cover) and completely unscrew the connection screw and the cable clamp before fitting conducting wires into the appropriate terminals.

The earth wire must be connected to the (⏚) terminal of the oven.
If the oven is connected to the power supply by a plug, this must remain accessible once the oven has been fitted.
We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.



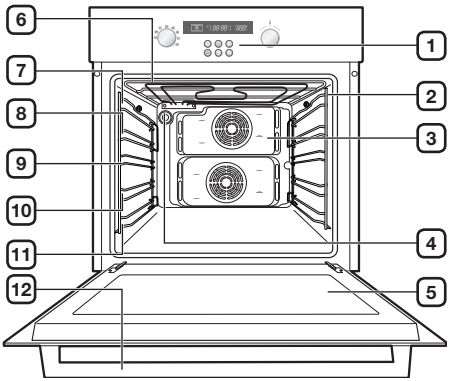


BF62 SERIES_XEO_EN.indb 7 2011-04-13 7:40:15

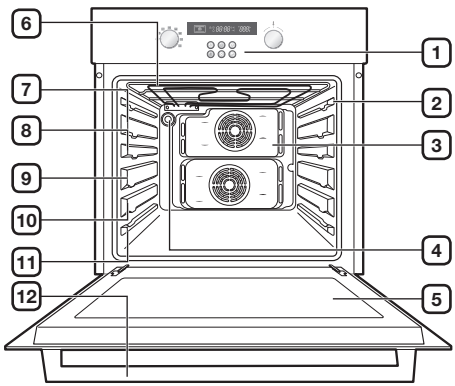
parts and features

OVEN

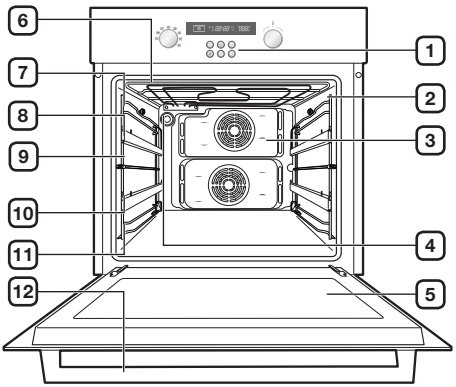
1. Control panel
2. Side Runner
3. Catalytic enameled cover casing
4. Oven lights
5. Glass door
6. Top heating elements
7. Level 5
8. Level 4
9. Level 3
10. Level 2
11. Level 1
12. Door handle



BF62C



BF62F

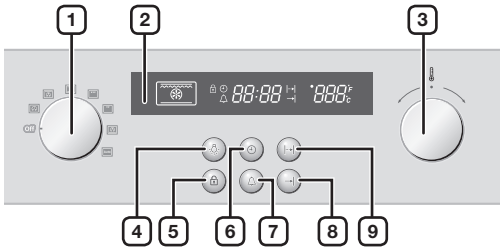


BF62T

Shelf levels are numbered from the bottom up.
Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function.
Please refer to the cooking guides provided throughout this manual to determine appropriate shelf levels for your dishes.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 8 2011-04-13 7:40:16

OVEN CONTROLS

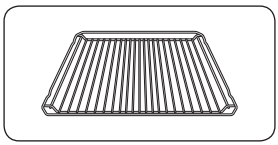


1. Cooking Function Select Knob
2. Window Display
3. Time / Temp Control Knob
4. Lamp Button
5. Child Lock Button
6. Clock Button
7. Kitchen Timer Button
8. End Time Button
9. Cook Time Button

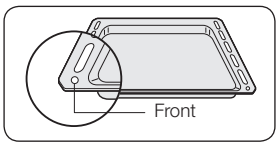
The **Cooking Function Select Knob** and the **Time / Temp Control Knob** are pop - up knobs. Simply push to turn.

ACCESSORIES

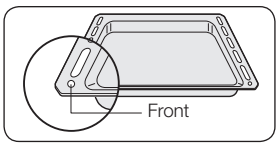
The following accessories are provided with your oven.



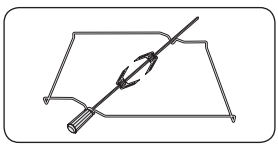
Wire grill, for dishes, cake tins, roasting and grilling trays.



Baking tray, for cakes and biscuits.

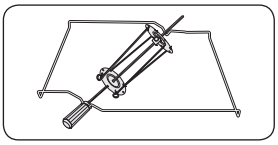


Deep pan, for roasting or collecting meat juices or fat drippings.



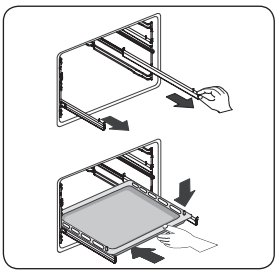
Rotisserie spit (Optional), comprises a spit, 2 prongs, a removable handle and a cradle, which fits into the 3rd shelf from the bottom. To use the rotisserie, fit the spit into the hole in the rear wall of the oven's interior. Place the deep pan on level 1 when using the spit.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 9 2011-04-13 7:40:16



Rotisserie spit and Shasilik (Optional), to use it:

- Place the deep pan (no trivet) at level1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed arount the edge of the deep pan to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the “v” shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit entres the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “v” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Before cooking unscrew the handle. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.



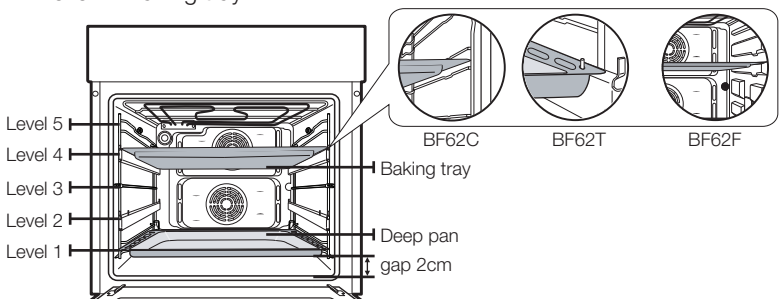
Telescopic slide guide (Optional)

- Telescopic slide guides and other oven accessories might get very hot! Use kitchen gloves or other suitable protection! Telescopic slide guides are located inside the oven to the right and to the left in three different levels.
- To insert the grid, baking or roasting pan, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or pan on the guides and push them back completely into the oven.
  Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven.

USING THE ACCESSORIES

The baking tray, deep pan and wire grill should be inserted correctly into the side runners. When taking out the cooked foods from the oven, be careful of hot utensils and surfaces.

Example : Level 1: Deep pan
Level 4: Baking tray



BF62 SERIES_XEO_EN.indb 10 2011-04-13 7:40:17

When using the deep pan or the baking tray to collect drippings from cooking foods, ensure that the pan or tray is properly placed in the side runners. Allowing these accessories to contact the bottom surface of the oven can damage the enamel of the surface. Trays and pans placed on level 1 should clear the bottom surface of the oven by at least 2 cm.

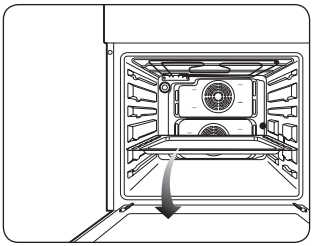
Wire grill, baking tray and deep pan

Positioning the wire grill

Insert the wire grill at any desired level.

Positioning the baking tray or deep pan

Insert the baking tray and/or the deep pan at any desired level.



SAFETY SHUTOFF

- If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after the lengths of time indicated below.

Shutoff times for various temperature settings

Under 105 °C	16 hours
From 105 °C to 240 °C	8 hours
From 245 °C to 300 °C	4 hours

- This oven's electrical circuitry features a thermal shutoff system. If the oven heats to abnormally high temperatures, the system will shut off the power supply to the heating elements for a period of time.

COOLING FAN

During cooking, it is normal for the vent to release hot air from the front of the oven.

- The cooling fan will also continue to operate after the oven has been in use. It will turn off when the internal cabinet temperature has dropped to 60 °C or after 25 minutes.

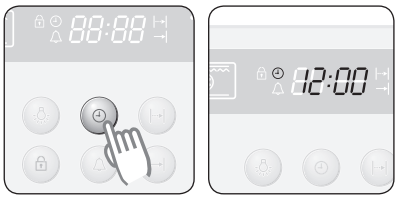
BF62 SERIES_XEO_EN.indb 11 2011-04-13 7:40:17

before you begin

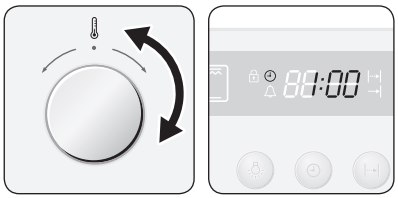
SETTING THE CLOCK

When connecting the power for the first time, please use the product after setting the time.

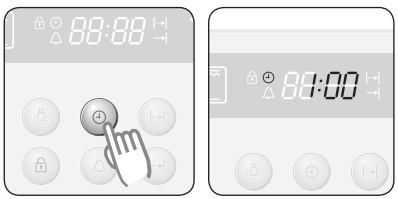
1 Press the **Clock** button. The " ⏲ " and "12: " will blink.



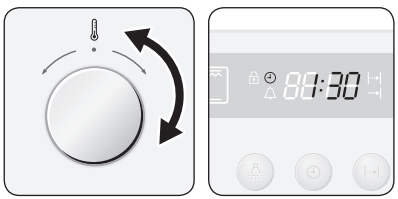
2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the hour of the day.
Example: To set 1:30



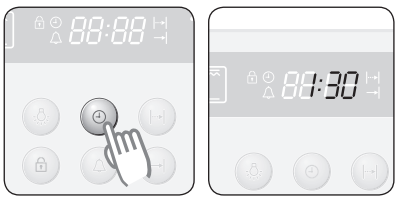
3 Press the **Clock** button.
The " ⏲ " and " :00" will blink.



4 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the minute of the time. " ⏲ " will blink.



5 Press the **Clock** button to finish setting the clock or wait for about 10 seconds. " ⏲ " will disappear and "30" will stop blinking. The display shows the time of day. The appliance is now ready to use.



BF62 SERIES_XEO_EN.indb 12 2011-04-13 7:40:18

INITIAL CLEANING

Clean the oven thoroughly before using for the first time.

Do not use sharp or abrasive cleaning materials. These could damage the oven surface. For ovens with enamel fronts, use commercially available cleaning agents.

To clean the oven

1. Open the door. The oven light comes on.
2. Clean all oven trays, accessories and side runners with warm water or washing - up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Wash the oven interior in the same way.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.

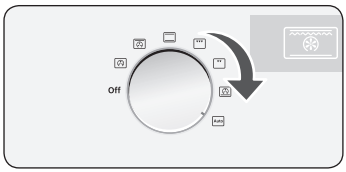
Check that the clock is set correctly. Remove accessories and operate the oven at the convection setting at 200 °C for 1 hour before using. There will be a distinctive odor; this is normal, but ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 13 2011-04-13 7:40:18

oven use

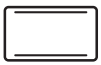
SETTING THE COOKING FUNCTION MODE

Turn the Cooking Function Select Knob to select the desired oven function.



Oven Modes

The following table represents the various oven modes and settings of your oven. Use the cooking guide tables for these modes in the following pages as guidelines for cooking.

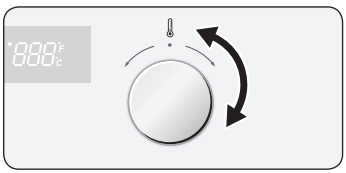
Mode	Description
	**Conventional** Food is heated by top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.
	Top Heat + Convection We recommend this mode when roasting meat. The top heating element is in operation and the fans operate to circulate the hot air coming from top and back wall heating element.
	Convection Food is heated by the hot air from the heating element in the back and circulated by two fans. This setting provides uniform heating and is ideal for frozen convenience food as well as cake and croissants. This mode can be used for baking on two levels.
	Large Grill Food is heated by the top heating elements. We recommend this mode for grilling steaks and sausages as well as cheese toasts.
	Small Grill This mode is ideal for grilling small amounts of foods, such as baguettes, cheese or fish fillets. Place the food in the middle of the wire grill, as only the smaller heating element in the centre is operating.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 14 2011-04-13 7:40:18

Mode	Description
	Bottom Heat + Convection The bottom heating element and back wall heating element provide hot air which is circulated by the fans. This mode is ideal for baking food such as quiches, pizza, bread and cheesecakes.
Auto	**Auto Menu Programmes (Opional)** You can select 15 auto menu programmes for baking, roasting and cooking. The mode, cooking time and temperatures are pre- programmed for your convenience. You simply select the item and appropriate serving option.

SETTING THE OVEN TEMPERATURE

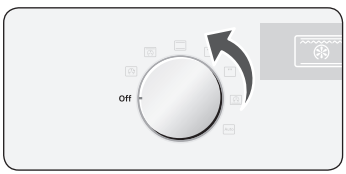
1 Turn the Time / Temp Control Knob to adjust the temperature in increments of 5 °C.
40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (Large & Small Grill)



The temperature may be adjusted during cooking.

SWITCHING THE OVEN OFF

To switch the oven off, turn the **Cooking Function Select Knob** to the “Off” position.

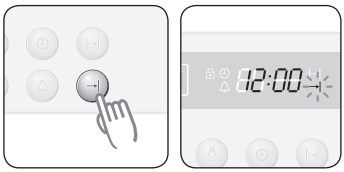


BF62 SERIES_XEO_EN.indb 15 2011-04-13 7:40:19

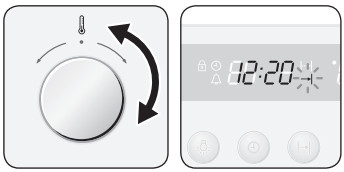
END TIME

You can set the end time during cooking.

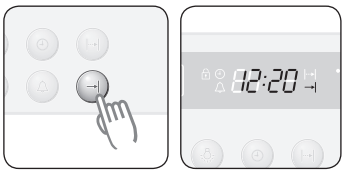
1 Press the **End Time** button.
Example: Current time is 12:00



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired end time.



3 Press the **End Time** button.
The oven operates with the selected end time automatically unless the **End Time** button is pressed within 5 seconds.

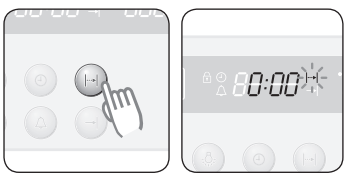


During cooking, you can adjust the previously set end time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.

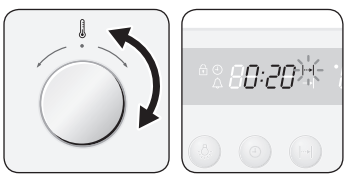
COOK TIME

You can set the cook time during cooking.

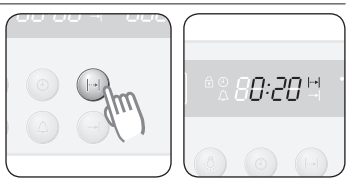
1 Press the **Cook Time** button.



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired cook time.



3 Press the **Cook Time** button.
The oven operates with the selected cook time unless the **Cook Time** button is pressed within 5 seconds.



During cooking, you can adjust the previously set cook time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.

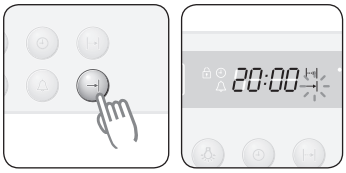
BF62 SERIES_XEO_EN.indb 16 2011-04-13 7:40:20

DELAYED START

Case 1 - Cook time is entered first

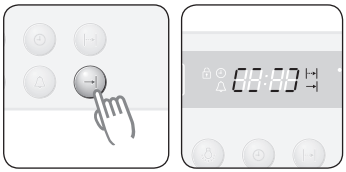
If the end time is entered after the cook time has already been set, the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.

1 Press the **End Time** button.
Example: Current time is 15:00 and the desired cook time is 5 hours.



2 Turn the **Time/Temp Control Knob** to set the end time.
Example: You want to cook for 5 hours and finish at 20:30.

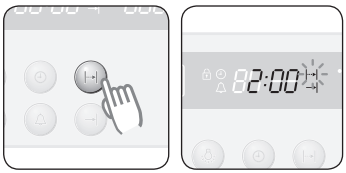
3 Press the **End Time** button.
A " [ ] " symbol appears until the delayed start point.



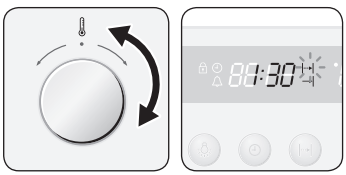
Case 2 - End time is entered first

If the cook time is entered after the end time has already been set, the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.

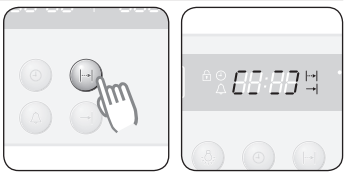
1 Press the **Cook Time** button.
Example: Current time is 15:00 and the desired end time is 17:00.



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the cook time.
Example: You want to cook for 1 hour and 30 minutes and end by 17:00.



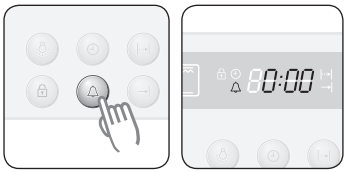
3 Press the **Cook Time** button.
A " [ ] " symbol appears until the delayed start point.



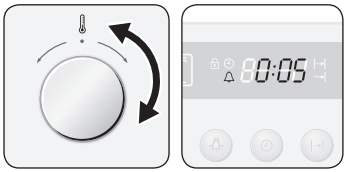
BF62 SERIES_XEO_EN.indb 17 2011-04-13 7:40:21

KITCHEN TIMER

1 Press the **Kitchen Timer** button once. “ ” flashes.



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired time.
Example: 5 minutes



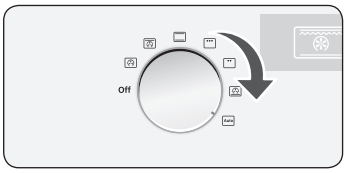
3 Press the **Kitchen Timer** button to start the kitchen timer. When the set time has elapsed, an audible signal sounds.

Press and hold the **Kitchen Timer** button for 2 seconds each to cancel the timer.

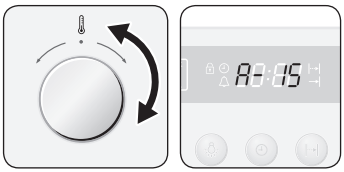
BF62 SERIES_XEO_EN.indb 18 2011-04-13 7:40:22

AUTO COOK (OPIONAL)

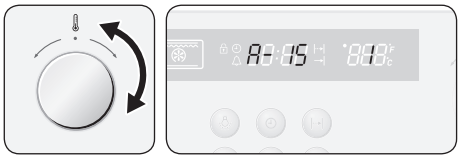
1 Turn the **Cooking Function Knob** to Auto Cook.



2 Select the desired recipe by turning the **Time/Temp control knob** to the right and left. Wait to select weight 5 seconds after selecting a recipe. For a recipe with weight fixed, start cooking immediately.

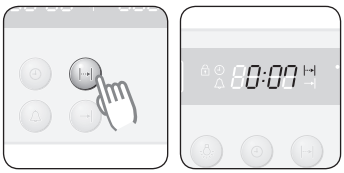


3 Select the desired weight by turning the **Time/Temp control knob** to the right and left. Preheating time(min:sec) is displayed, and countdown starts 5 seconds after the weight is selected. For a recipe without preheating, remaining cooking time(hr:min) is displayed.



Preheat countdown completed
Upon completion of preheating, the oven beeps and the remaining cooking time(hr:min) is displayed. Keep “Preheat condition” until food is inserted into the oven, and **Cook Time** button is pressed.

4 Press **Cook Time** button. Cook time countdown is displayed. Stage-1 of cooking starts.



When it reaches the time for “Turn Over/Around”
It beeps to inform the time for “Turn Over/Turn Around”. After “Turn Over/Turn Around”, stop cooking and wait until **Cook Time** button is pressed.

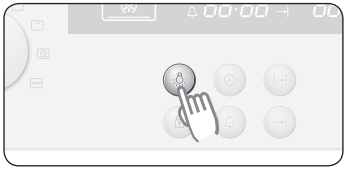
5 Press **Cook Time** button. It stops beeping, and the cooking restarts.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 19 2011-04-13 7:40:23

OVEN LAMP ON / OFF

1 Press the **Lamp** button.

1st	Off
2nd	On

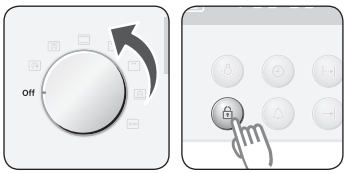


The lamp automatically turns off after 5 minutes.

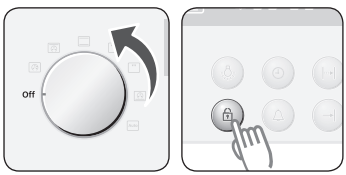
CHILD SAFETY FUNCTION

You can use child lock function in stand-by status.

1 Turn **Cook Function Select Knob** to “Off” position. Press the **Child Lock** button hold for 3 seconds. ( ) will appear in the display field.



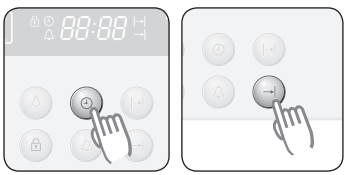
2 Turn **Cook Function Select Knob** to “Off” position. Press the **Child Lock** button hold for 3 seconds again to unlock.



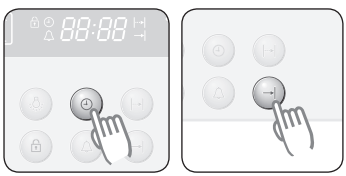
If locked, buttons and dials except unlock function button fail to operate.

SWITCHING THE BEEPER OFF

1 To turn the beeper off, press the **Clock** and **End Time** buttons at the same time and hold for 3 seconds.



2 To turn the beeper back on, press the **Clock** and **End Time** buttons again at the same time and hold for 3 seconds.



BF62 SERIES_XEO_EN.indb 20 2011-04-13 7:40:23

OVEN FUNCTIONS

The features of this oven include the following functions

1. Conventional

Suggested temperature: 200 °C
The conventional function is ideal for baking and roasting foods arranged on one rack. Both the top and bottom heating elements operate to maintain the oven temperature.
We recommend to preheat the oven in conventional mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Lasagne (500-1000g)	3	Wire grill	180-200	40-50
Whole Fish (e.g. Dorade) (300-1000g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3/2	Wire grill / Deep pan	240	15-20
Fish filets (500-1000g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3	Baking tray	200	13-20
Frozen cutlets (350-1000g) minced meat & with ham, cheese or mushroom filing DROP OIL	3	Baking tray	200	25-35
Frozen cutlets from minced, carrot, beetroot or potato (350-1000g) DROP OIL	3	Baking tray	200	20-30
Pork on bone cutlets (500-1000g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3/2	Wire grill / Deep pan	200	40-50
Baked potato (cut in half) (500-1000g)	3	Baking tray	180-200	30-45
Frozen Meat roll with mushrooms filing (500-1000g) DROP OIL	3	Baking tray	180-200	40-50
Sponge Cake (250-500g)	2	Wire grill	160-180	20-30
Marble Cake (500-1000g)	2	Wire grill	170-190	40-50
Yeast Cake on Tray with fruit & crumbles topping (1000-1500g)	2	Baking tray	160-180	25-35
Muffins (500-800g)	2	Wire grill	190-200	25-30

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 21 2011-04-13 7:40:24

2. Top Heat + Convection

Suggested temperature: 190 °C
The top heating element is in operation and the fan operates to constantly circulate the hot air.
We recommend to preheat the oven with Top Heat + Convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Pork on bone (1000g) BRUSH WITH OIL&SPICES	3/2	Wire grill / Deep pan	180-200	50-65
Pork shoulder in foil (1000-1500g) MARINATE	2	Baking tray	180-230	80-120
Whole chicken (800-1300g) BRUSH WITH OIL & SPICES	2/1	Wire grill / Deep pan	190-200	40-65
Meat or fish steaks (400-800g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3	Wire grill / Deep pan	180-200	15-35
Chicken Pieces (500-1000g) BRUSH WITH OIL&SPICES	4/3	Wire grill / Deep pan	200-220	25-35
Roast Fish (500-1000g) use ovenproof dish BRUSH WITH OIL	2	Wire grill	180-200	30-40
Roast Beef (800-1200g) BRUSH WITH OIL&SPICES	2/1	Wire grill / Deep pan Add 1 cup water	200-220	45-60
Duck Breast (300-500g)	4/3	Wire grill / Deep pan Add 1 cup water	180-200	25-35

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 22 2011-04-13 7:40:24

3. Convection

Suggested temperature: 170 °C
This function bakes foods placed on up to three shelves and is also appropriate for roasting.
Cooking is achieved by the heating element on the rear wall and the fan distributes the heat.
We recommend to preheat the oven in convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Lamb rack (350-700g) BRUSH WITH OIL & SPICES	3/2	Wire grill / Deep pan	190-200	40-50
Baked Bananas (3-5 pcs), cut with knife on top, add10-15g chocolate, 5-10g nuts into cuts, drop sugar water, wrap in aluminium foil.	3	Wire grill	220-240	15-25
Baked apples 5-8pcs each 150-200g Take out the hearts, add raisins and jam. Use ovenproof dish.	3	Wire grill	200-220	15-25
Cutlets from minced meat (300-600g) DROP OIL	3	Baking tray	190-200	18-25
Minced Meat roll with filling 'Russian style' (500-1000g) BRUSH WITH OIL	3	Baking tray	180-200	50-65
Frozen Croquettes (500-1000g)	2	Baking tray	180-200	25-35
Frozen Oven Chips (300-700g)	2	Baking tray	180-200	20-30
Frozen Pizza (300-1000g)	2	Wire grill	200-220	15-25
Apple & Almond Cake (500-1000g)	2	Wire grill	170-190	35-45
Fresh Croissant (200-400g) (ready-dough)	2	Baking tray	180-200	15-25

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 23 2011-04-13 7:40:24

4. Large Grill

Suggested temperature: 240 °C
The large grill function grills large quantities of flat foods, such as steaks, schnitzels and fish. It is also suitable for toasting. Both the top heating element and the grill are on in this mode.
We recommend to preheat the oven using Large Grill mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Sausages (thick) 5-10pcs	4/3	Wire grill / Deep pan	220	5-8 turnover 5-8
Sausages (thin) 8-12pcs	4/3	Wire grill / Deep pan	220	4-6 turnover 4-6
Toasts 5-10pcs	5	Wire grill	240	1-2 turnover 1-2
Cheese Toasts 4-6 pcs	4/3	Wire grill / Baking tray	200	4-8
Frozen Pancakes with filling 'Russian Style' (200-500g)	3	Baking tray	200	20-30
Beef Steaks (400-800g)	4/3	Wire grill / Deep pan	240	8-10 turnover 5-7

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 24 2011-04-13 7:40:24

5. Small Grill

Suggested temperature: 240 °C
This setting is for grilling smaller amounts of flat foods, such as steaks, schnitzels, fish and toast, placed in the middle of the tray. Only the top element is in operation.
We recommend to preheat the oven using Small Grill mode.
Put food in the centre of accessory.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Oven Camembert (2 – 4 each 75g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire grill	200	10-12
Frozen Baguettes with topping (Tomato-Mozzarella or Ham & Cheese)	3/2	Wire grill / Baking tray	200	15-20
Frozen Fish fingers (300-700g) PUT IN COLD OVEN (before preheat) DROP OIL	3/2	Wire grill / Baking tray	200	15-25
Frozen Fish burger (300-600g) PUT IN COLD OVEN, DROP OIL	3	Baking tray	180-200	20-35
Frozen Pizza (300-500g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3/2	Wire grill / Baking tray	180-200	23-30

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 25 2011-04-13 7:40:24

6. Bottom Heat + Convection

Suggested temperature: 190 °C
The Bottom Heat + Convection mode is for recipes calling for a moist topping and a crisp base, as with foods like pizzas, quiches lorraine, German-style open fruitcakes and cheesecakes.
We recommend to preheat the oven in Bottom Heat + Convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Yeast dough pie with apple frozen (350-700g)	3	Wire grill	180-200	15-20
Puff pastry small pies with filling frozen (300-600g) BRUSH EGG YOLK, PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Baking tray	180-200	20-25
Meat balls in sauce (250-500g) use ovenproof dish	3	Wire grill	180-200	25-35
Puff pastry fans (500-1000g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180	15-23
Cannelloni in sauce (250-500g) use ovenproof dish	3	Wire grill	180	22-30
Yeast dough pies with filling (600-1000g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180-200	20-30
Homemade Pizza (500-1000g)	2	Baking tray	200-220	15-25
Homemade Bread (700-900g)	2	Wire grill	170-180	45-55

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 26 2011-04-13 7:40:24

7. Auto Menu Programmes

The following table presents 15 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience. You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
1	Frozen Pizza	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Wire grill	2
	Put frozen Pizza in the centre of wire grill. We recommend 0.3-0.6 g setting for thin pizzas, 0.7-1.0 g for pizzas with thick topping.			
2	Frozen Oven Chips	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Baking tray	2
	Distribute frozen Oven Chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. We recommend to turn over after 2/3 of cooking time.			
3	Frozen Croquettes	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Baking tray	2
	Put frozen potato croquettes evenly on baking tray. We recommend to turnover after 2/3 of cooking time.			
4	Fresh Lasagne	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Wire grill	3
	Use ovenproof glassware. Put chilled or homemade lasagne in the middle of oven on wire rack.			
5	Beef Steaks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Wire grill Deep pan	4 3
	Put 2-6 beef steaks side by side evenly on wire grill. The first setting is for thin steaks, the second setting is for thick steaks. Turn over after beep sounds.			
6	Roast Beef	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Wire grill Deep pan	2 1
	Marinate Roast Beef and put on wire grill. Add 1 cup of water into deep pan. Turn over after beep sounds. After cooking wrap in aluminium foil and let stand for 5-10 min.			
7	Steamed Fish	1- 0.2 - 0.4 2- 0.5 - 0.7 3- 0.8 - 1.0	Wire grill	2
	Put prepared fresh fish (e.g. trout, haddock, codfish) in a suitable sized ovenproof glassware with lid. Add liquid until bottom of dish is covered e.g. 3-4 tbsp. lemon juice, white wine or water and cover with lid. Put dish on wire grill. If you prefer roasted appearance, brush skin of fish with olive oil and do not cover.			
8	Roast Chicken	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Wire grill Deep pan	2 1
	Brush chilled chicken with oil and spices and put breast-side-up on the wire grill.			

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 27 2011-04-13 7:40:24

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
9	Cake	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Wire grill	2
	Put dough into suitable sized deep round baking pan for bundt cake/ ring cake. This programme is suitable for batter such as marble cake, lemon cake and hazelnut cake.			
10	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Wire grill	2
	Put muffin dough in metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish on rack. 0.5 -0.6 kg weight range is recommended for muffins of each 45g, 0.7-0.8 kg weight range is recommended for medium sized muffins of each 65g.			
11	White Bread	1. 0.7 - 0.8	Wire grill	2
	This programme is suitable for bread mixtures using 500 g wheat flour. Follow instruction on package. Put yeast dough into rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.			
12	Wholemeal Bread	1. 0.7 - 0.8	Wire grill	2
	This programme is suitable for bread mixtures using 500 g wheat and rye flour. Follow instruction on package. Put leaven (sour dough) into suitable rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.			
13	Bread Rolls/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Baking tray	3
	The first setting in suitable for dough used for small pieces such as bread rolls or fresh dough for croissants (4-8 pcs). Setting 2 is suitable for dough used for homemade ciabatta breads or baguettes (2-6 pcs). Use baking paper.			
14	Homemade Pizza	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Baking tray	2
	The first setting is suitable for Pizza Snacks (7-9 pcs). Setting 2 is suitable for one round or tray sized Pizza. The weight ranges are including topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. If you prefer strong crust, we recommend to preheat oven with bottom heat plus convection mode for 5 min.			
15	Dough Fermentation	1- pizza dough 2- yeast dough 3- leaven	Wire grill	2
	The first setting is to rise yeast dough for pizza, cake, or to pre-rise bread dough. Put into a big round dish and cover with cling film. Setting 2 is for bread dough like yeast dough or sour dough. Setting 3 is for leaven. Knead pre-rised dough manual, put into baking dish and cover with cling film.			

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 28 2011-04-13 7:40:24

TEST DISHES

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small Cakes	Baking tray	2	Conventional	170 - 190	15 - 25
	Deep pan + Baking tray	1+4	Convection	150 - 170	20 - 30
Fatless Sponge Cake	Baking tin on Wire grill (Dark coated, ø 26 cm)	1	Conventional	160 - 180	25 - 35
Apple Pie	Wire grill + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1+3	Convection	170 - 190	80 - 100
	Wire grill + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	180 - 200	75 - 85

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using the Large Grill function.
Use this function with the maximum temperature setting of 300 °C.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toasts	Wire grill	5	Large Grill	300	1st 1 - 2 2nd 1 - 1½
Beef Burgers	Wire grill / Deep pan (to catch drippings)	4 / 3	Large Grill	300	1st 7 - 10 2nd 5 - 8

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 29 2011-04-13 7:40:24

cleaning and care

Oven exterior

- For cleaning both the interior and exterior of the oven, use a cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen paper or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or abrasives. They may damage the finish.

Aluminium oven fronts

- Wipe the plate gently with a soft cloth or microfiber cloth and a mild window cleaning detergent.

⚠ **WARNING**: Make sure the oven is cool before cleaning.

Oven interior

- Do not hand - clean the door seal.
- Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use commercially available oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Accessories

Wash all bakeware and accessories after each use and dry with a kitchen towel. To clean easily, soak in warm soapy water for about 30 minutes.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 30 2011-04-13 7:40:24

CATALYTIC ENAMEL SURFACE

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel that can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher, for example, when baking or roasting.
Higher temperatures will result in faster burning.
The oven and accessories should be cleaned after each use. Otherwise further baking and roasting will cause the deposits to bake on even harder and cleaning may become difficult and in extreme cases impossible.

Cleaning by hand

Make sure the oven is cool before cleaning.

- The catalytic enameled cover casing should be cleaned using a solution of hot water and washing-up liquid applied with a soft nylon brush.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials. Do not use oven spray on catalytic enamel as the chemicals used in oven sprays will damage catalytic enamel and render it ineffective.
If using oven sprays on the interior oven surfaces, the catalytic cover casing must first be removed from the oven.

Cleaning with high temperatures

Before cleaning the catalytic cover casing with high temperatures, make sure that all interior oven surfaces have been cleaned as described above. Otherwise, the high temperatures can bake deposits onto the interior oven surfaces and make them impossible to remove.

If, after manual cleaning, the oven is still heavily soiled, heating it to a high temperature will help remove soiling caused by oil and grease splashes.
Note that deposits of spices, syrups and similar substances are not removed by this process. These should be removed by hand with a mild solution of hot water and washing-up liquid applied with a soft brush.

- Remove all accessories from the oven.
- Set the oven to conventional function.
- Set the heat to 250 °C.
- Run the oven for approximately 1 hour. The length of time will depend on the degree of soiling.

It is a good idea to set the finish time for the process using the end time setting, in case you forget to switch the oven off at the end.
Any remaining soil will gradually disappear with each subsequent use of the oven at high temperatures.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 31 2011-04-13 7:40:24

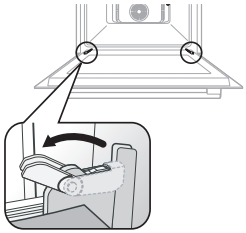
CLEANING THE OVEN DOOR

For normal use, the oven door should not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning, follow these instructions. The oven door is heavy.

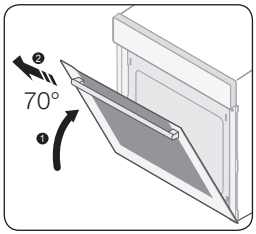
Door removal

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

⚠ **CAUTION**: The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.

ATTACHING: Repeat steps 1 and 2 in reverse order.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 32 2011-04-13 7:40:25

Oven door glass

The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. The inner & middle sheets can be removed for cleaning.

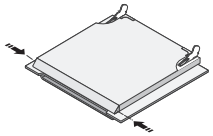
⚠ **WARNING**:

- Whenever the door is separated from the oven, the clips should be flipped open.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door; they can scratch the surface, which may cause the glass to shatter.
- When the door is mounted, removing some of the parts (the door glass or some other part) from the door may result in injury.

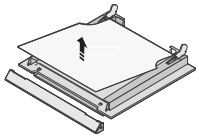
⚠ **Attention**: The glass may break if you use excessive force especially at the edges of the front sheet.

Door glas removal

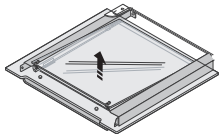
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1 Press the both buttons on the left and right sides of the door.



2 Detach the covering and remove glass 1 from the door.



3 Lift glass 2 and Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

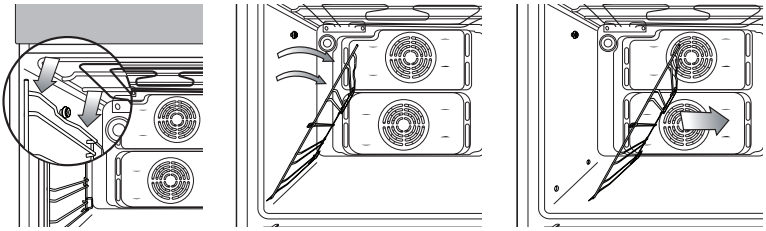
ATTACHING: Repeat steps 1, 2 and 3 in reverse order.
The Door-Glass is different from 2EA to 4EA model by model.
When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 33 2011-04-13 7:40:25

SIDE RUNNERS

To clean the interior of the oven, the both side runners can be removed.

Detaching the Side Runners



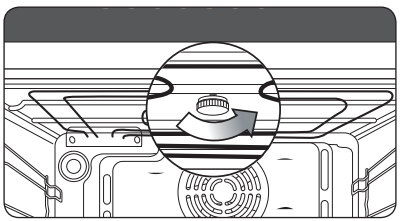
1 2 3

1. Press central part of the side runner top portion.
2. Rotate the side runner by approximately 45º.
3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.

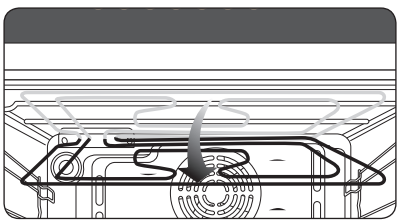
ATTACHING: Repeat steps 1,2 and 3 in reverse order.

CLEANING THE TOP HEATER

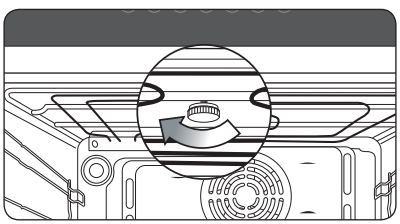
1. Remove the upper nut circular by turning it anti-clockwise while holding the top of the heater.



The front of the top heater inclines downwards.



2. When cleaning has been done, lift the top of the heater back to its original level and turn the nut circular clockwise.



ATTACHING: Repeat steps 1 and 2 in reverse order.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 34 2011-04-13 7:40:26

CHANGING THE LAMP

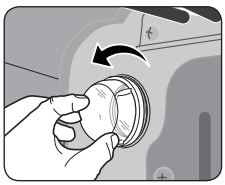
Danger of electric shock!
Before replacing the oven light bulb, take the following steps:

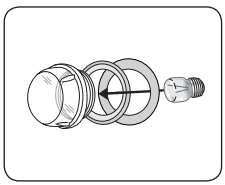
- Switch off the oven;
- Disconnect the oven from the mains supply; and
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven.

You can buy a lamp at SAMSUNG service centre.

Replacing the rear oven lamp and cleaning the glass cap

1. Take off the cap by turning counterclockwise.
2. Remove the metal ring and the sheet ring and clean the glass cap.
3. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat - resistant oven light bulb.
4. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
5. Replace the glass cap.





BF62 SERIES_XEO_EN.indb 35 2011-04-13 7:40:26

FAQS AND TROUBLESHOOTING

What should I do if the oven doesn't heat up?

Check to see if one of the following actions resolves the issue:

- The oven may not be switched on. Switch the oven on.
- The clock may not be set. Set the clock (see section "Setting the clock").
- Check to see if the required settings have been applied.
- A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.

What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?

There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.

What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?

There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.

What should I do if the time display is blinking?

There was a power failure. Set the clock (see section "Setting the clock").

What should I do if the oven light doesn't illuminate?

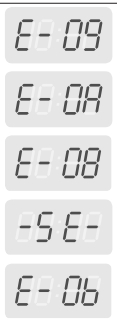
The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (see section "Changing the lamp").

What should I do if the oven's fan is running without having been set?

Following use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 36 2011-04-13 7:40:26

ERROR AND SAFETY CODES

Error and Safety codes	General Functions	Solution
	TEMP SENSOR ERROR	Call local SAMSUNG service centre.
	SAFETY SHUTOFF Oven has continued operating at set temperature for prolonged time.	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using again.
	An error of the oven may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call local Samsung service centre.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 37 2011-04-13 7:40:26

TECHNICAL DATA

Power Source		230V ~ 50Hz
Volume (usable capacity)		65 ℓ
Output Power		MAX 3,400 W
Weight	Net	40 kg approx
	Shipping	44 kg approx
Dimensions (W x H x D)	Outside	595 x 595 x 566 mm
	Oven Cavity	440 x 365 x 405 mm

English

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

BF62 SERIES_XEO_EN.indb 38 2011-04-13 7:40:27

note

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Code No.: DG68-00269U-01